

## POTENTIALITES DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION DE LA VIANDE CUNICOLE AU LIBAN

CHALAH T., HAJJ E.

Faculté d'Agronomie, Université Libanaise, BEYROUTH - Liban

**Résumé :** Afin de connaître la situation de la production et de la consommation de la viande cunicole au Liban, une enquête a été réalisée auprès de tous les producteurs (23), de 137 commerçants, 48 restaurants et de 5500 consommateurs couvrant toutes les régions et essentiellement les religions libanaises. Les résultats ont montré que l'élevage est essentiellement traditionnel et que la production annuelle ne dépasse pas 17 tonnes de poids vif. 14.5% des supermarchés et 74% des restaurants sont prêts à introduire le lapin dans leur point de vente au cas où une campagne publicitaire est

assumée. 32% de notre population a déjà goûté la viande du lapin dont 80% ont apprécié le goût; 46% des non consommateurs acceptent de goûter si la viande est disponible sur le marché. 38% des chrétiens, 25.8% des sunnites et 23.2% des druzes ont déjà consommé du lapin contre 5.5% seulement chez les chutes (P<0.05). La consultation d'un religieux chiite nous a confirmés l'existence d'un interdit religieux figurant, non dans le Coran mais dans le "Hadith" ou "discussions avec le prophète".

**Abstract :** In order to know the situation of rabbit production and consumption in Lebanon, a survey was conducted concerning all the producers (23), 137 traders, 48 restaurants and 5500 consumers covering all the regions and essentially the Lebanese religions. Results has revealed a traditional rearing methods with 17 tons of live weight of production per year. Only 14.5% of supermarkets and 4% of restaurants are selling rabbit. However, 85% of the supermarkets and 74% of the restaurants which do not sell the rabbit are for introducing

this kind of meat in their sales point in case an advertising campaign is realised- Moreover, the rabbit eater percentage (32.41%) are divided into appreciators (80%) and non appreciators (20%) and 46% of the non consumers accept to taste rabbit meat at the time of its availability in the Lebanese market. Also, Christians are the most opened for consuming rabbit (38%), followed the sunnites and druzes (23.2% and 25.8% respectively) and only 5.5% of chiites (P<0.05).

### INTRODUCTION

Le Liban couvre une superficie de 10.452 Km. Les terres cultivables représentent environ 27 % de la surface du pays et vont en diminuant d'une année à l'autre à cause de l'explosion démographique. Les ressources naturelles sont limitées. La population libanaise est localisée essentiellement dans les grandes villes côtières plus développées que celles de l'intérieur du pays. En 1994, la production animale a représenté 21% des productions agricoles qui présentent 10.5% de la production nationale (HAIDAR, 1994). L'aviculture intensive connaît un grand développement et la production locale couvre 62 % de la demande du marché (HAIDAR, 1994). Mis à part le secteur avicole, la production de viande au Liban est très limitée, elle ne dépasse pas 15 % de la consommation locale et on a recours à l'importation de viande sur pied, réfrigérée et congelée.

Par ailleurs et compte tenu de la faible étendue des terres, la production locale de viande rouge ne pourrait jamais combler le déficit actuel à cause du manque de pâturage. Les bovins sont principalement importés pour la production de lait en élevage intensif la consommation de viande de chèvre est limitée au milieu rural, elle est surtout recherchée pour les produits laitiers ; reste la viande de mouton qui mérite

d'être développée en appliquant l'élevage intensif de la race locale améliorée. Le pays reste toutefois déficitaire et l'augmentation des productions s'impose.

Le développement de nouvelles productions paraît ainsi indispensable et prometteur, en introduisant et en encourageant diverses productions tel l'élevage du lapin très limité jusqu'à présent. En effet, le lapin ne rentre pas dans les traditions alimentaires des Libanais, et les plans de développement ne font aucune allusion à cet élevage. Toutefois, les qualités nutritives de la viande du lapin (la moins grasse et la plus riche en protéines), la forte productivité (très haute prolificité), la facilité d'élevage qui ne demande pas par ailleurs de grandes superficies (élevage rationnel) nous ont amenés à porter plus d'intérêt à cet élevage qui n'est pas nouveau au pays.

De plus, l'élevage du lapin est très connu dans le pourtour méditerranéen où se trouve presque la moitié de la production mondiale (COLIN, 1992) et nous le retrouvons dans des pays de différentes religions comme la France, le Maroc, l'Egypte, ce qui laisse supposer qu'il n'existe pas d'interdits religieux qui limitent la diffusion du lapin à l'exception toutefois de la religion Juive (LEBAS et COLIN, 1992). La question qui se pose à présent est de savoir pourquoi l'élevage cunicole n'est pas bien développé au Liban ? existent-

ils des interdits religieux parmi les religions se trouvant dans le pays ? Jusqu'à ce jour, nous n'avons aucune information concernant le secteur cunicole au Liban, de la production à la consommation, et les dernières statistiques remontent à 1980 (FAO et Ministère de l'Agriculture); et elles ne tenaient pas compte des petits élevages. Dans le but de quantifier la production nationale annuelle, et de savoir s'il existe un interdit quelconque limitant le développement du secteur cunicole, nous avons réalisé une enquête auprès des producteurs, des commerçants et des consommateurs.

### METHODOLOGIE DE L'ENQUETE

Quatre types de questionnaires ont été élaborés visant les producteurs, les supermarchés, les restaurants et les consommateurs. Le nombre de producteurs n'était pas fixé au départ afin de visiter tous les éleveurs existant au Liban; celui des supermarchés et des restaurants couvre la majorité des régions libanaises; en ce qui concerne les consommateurs et en absence d'une base de données, nous avons pris 1% du nombre des familles en se basant sur une population de 3.3 millions d'habitants et sur une moyenne de 6 personnes par foyer. Le nombre de consommateurs à questionner était donc de 5500 distribués sur les 4 principales religions : 50% de chrétiens, 50% distribués entre les chiites (23%), les sunnites (21%) et les druzes (6%) selon la distribution des députés dans l'assemblée générale du parlement libanais, seul critère disponible actuellement pour la représentation des différentes religions. Le test t pour la comparaison des pourcentages a été utilisé.

#### Buts des questionnaires

Deux types de questions sont utilisées : questions fermées à choix multiples et questions ouvertes qui permettent à l'enquêté de choisir une réponse précise ou de donner librement son avis.

- Le questionnaire destiné aux producteurs porte notamment sur l'effectif des animaux, le système d'élevage, la production annuelle, les races élevées et les problèmes majeurs que les éleveurs peuvent rencontrer.

- Les questionnaires visant les restaurants et les

supermarchés portent principalement sur la présence ou non de cette viande, la fréquence de la demande par la clientèle, et si les commerçants sont prêts à vendre cette viande suite à une campagne publicitaire.

- Le questionnaire destiné aux consommateurs cherche à connaître leur attitude vis-à-vis de la viande cunicole : l'appréciation ou non du goût, la raison de la non consommation et les facteurs qui pourraient limiter cette consommation.

## RESULTATS ET DISCUSSION

### Production du lapin (Tableau 1)

Notre enquête a englobé 23 producteurs de religions différentes répartis sur toutes les régions : 16 parmi eux étaient chrétiens, 4 sunnites et 3 druzes. Nous n'avons rencontré aucun producteur chiite. Dans toutes les fermes visitées, l'élevage cunicole est associé à d'autres types d'élevage (poulets, abeilles...); nous avons pu classer la cuniculture pratiquée par ces éleveurs suivant trois catégories :

- rurale destinée à l'autoconsommation chez vingt producteurs
- commerciale suivie par deux producteurs \*
- hobbiste chez un seul producteur.

#### Systèmes d'élevage

Vingt éleveurs pratiquent l'élevage libre sans cages (sur sol bétonné ou terre battue); les lapins y sont élevés sans distribution d'âge ni de sexe, ce qui ne permet pas leur suivi et le nettoyage des logements est souvent négligé.

Trois éleveurs seulement ont installé des cages en bois fabriquées par eux-mêmes ou en ciment avec une façade grillagée. Elles sont installées en semi-ouvert (sous-abri) ou dans des salles fermées; elles sont le plus souvent disposées en flat-deck, dans certains élevages, elles sont étagées avec du béton au fond de la cage. La sciure de bois est utilisée pour absorber l'urine, les cages sont nettoyées régulièrement.

La nourriture est posée dans des mangeoires en poterie ou en plastique, un seul éleveur utilise des trémies en tôle galvanisée. Elle est à ras du sol pour les

Tableau 1 : La production du lapin au Liban

Nombre de producteurs	Système d'élevage	Rythme de reproduction	Effectif de lapins	Production annuelle
23 répartis en				
16 Chrétiens	20 élevages libres	5 à 6 saillies / an	1540	17 tonnes
4 Sunnites				
3 Druzes	3 élevages en cages	6 lapereaux par portée		de poids vif
0 Chiites				

**Tableau 2 : La commercialisation de la viande cunicole au Liban.**

Nombre de commerçants enquêtés	Nombre et % de vendeurs de lapin	Nombre et % de commerçants acceptant la vente de lapin suite à une campagne publicitaire
97 Supermarchés	14 14.5 %	83 85.6 %
40 boucheries	0	32 80 %
48 restaurants	2 4 %	36 74 %

élevages libres, ce qui entraîne la souillure de l'aliment. Les abreuvoirs sont constitués de boîte de conserve ou de la poterie et risquent donc d'être souillés mais aussi renversés privant les animaux d'eau. Les boîtes à nid sont constituées de bois ou de tôle.

Le type d'élevage couramment rencontré est l'élevage traditionnel dont l'effectif est situé entre 1 et 20 mères lapines. Le rythme de reproduction est strictement extensif (5 à 6 saillies par an et environ 6 lapereaux par mise-bas). Trois élevages ont un caractère rationnel; l'effectif des lapines-mères dépasse la vingtaine.

### Les races

Plusieurs races ont été rencontrées lors de l'enquête. 65% des lapins appartiennent à la race "Baladi", appellation donnée par l'éleveur à tout lapin de petit format même s'il provient d'un croisement entre la race locale et une race étrangère. Les 35% restants font partie des races françaises, hollandaises, anglaises ou autres. Les races pures rencontrées sont le Papillon, le Fauve de Bourgogne, le Géant des Flandres.

### L'alimentation

La cuniculture étant traditionnelle, l'alimentation est composée d'herbes, de maïs, de tourteau de blé, de pain et d'autres dérivés de cuisine. Cette nourriture est distribuée dans 17 élevages, pour les 6 restants, adoptant une cuniculture commerciale ou hobbiste, la nourriture est formée d'un granulé, « l'impérial », aliment commercial des vaches avec un complément de luzerne.

### Les maladies

Mis à part quelques éleveurs qui nettoient régulièrement leurs clapiers, le manque d'hygiène règne essentiellement dans les élevages libres. La gale,

la coccidiose, le cannibalisme, les maux de pattes sont le plus rencontrés. Aucun vaccin ni traitement efficace contre une maladie n'est disponible sur le marché.

### La production annuelle

Le nombre total de lapins rencontrés est de 1540. La production annuelle est estimée à 17 tonnes de poids vif, estimation très inférieure à celle faite par EDRISS (1981) et qui est de 100 tonnes, et très loin de celle estimée par COLIN en 1992, 750 tonnes de poids vifs. Le lapin est vendu à la ferme pour la consommation ou pour des futurs élevages ruraux (1 ou 2 couples).

### La commercialisation de la viande cunicole

Parmi les 97 supermarchés visités, 83 (85.5%) d'entre eux ne vendent pas de lapin et 14 en vendent (tableau 2). Ces derniers sont répartis entre 7% de druzes, 7% de sunnites et 86% de chrétiens. Ainsi, même dans la commercialisation, la religion joue un rôle, ceci se résume par la majorité des vendeurs appartenant à la religion chrétienne et l'absence totale de vendeurs chiites.

Pour les 40 boucheries, nulle ne vend le lapin.

89% des supermarchés ont avancé la non demande du lapin par les consommateurs, ce qui a provoqué l'absence du lapin de leurs réfrigérateurs. 10% ont donné comme raison l'absence de l'élevage local du lapin décourageant ainsi sa distribution sur le marché. Seul 1% a avancé que le lapin est "difficile à cuisiner". Les mêmes raisons ont été avancées par les bouchers. Pour faciliter sa consommation, 4% des commerçants offrent des recettes à leur clientèle. A la suite d'une campagne publicitaire pour la promotion de la viande du lapin 80% des boucheries diront "oui" à la réception de cette viande dans leur magasin et 85.6% des supermarchés s'avèrent optimistes à l'idée de l'évolution de la vente et se montrent prêts à la vendre, pourcentages encourageants quant à l'introduction de la viande du lapin dans le commerce (tableau 2).

Deux restaurants seulement parmi les 48 enquêtés ont la viande du lapin figurant sur le menu (tableau 2). L'un présente des spécialités italiennes et le second des spécialités libanaises. Dans le premier, la demande est régulière, dans le second, elle se limite à une seule période de l'année, celle de Noël. L'absence du lapin des 46 restaurants restants est expliquée par la non demande de la clientèle (42 restaurants) ou par la non disponibilité sur le marché (2 restaurants).

Si une campagne publicitaire était effectuée, les 46 restaurants se diviseraient en deux catégories : 74% acceptent l'idée d'avoir des recettes variées de viande

**Tableau 3 : Pourcentages de consommation et d'appréciation de la viande de lapin au Liban**

Nombre de personnes enquêtées	Nombre et % de végétariens	Nombre et % de personnes n'ayant jamais goûté	Nombre de % de personnes ayant déjà goûté	
5 500 répartis en :	1		1734	32.41 %
2750 chrétiens	47	3617		
1265 chiïtes			<b>apprécié</b>	<b>pas apprécié</b>
1155 sunnites	2.7%	64.89 %		
330 druzes			1387 80 %	347 20 %

cunicole figurant sur le menu; les 26% restants préfèrent ne pas changer d'habitude et refusent cette idée (cuisson difficile, ressemble au chat, pas de demande). Toutefois, 74% des restaurants favorables à la présentation du lapin sur le menu est un pourcentage encourageant l'introduction du lapin sur le marché local. Qu'en est-il du consommateur libanais ? est-ce qu'il consomme du lapin ? sinon serait-il prêt à le faire ?

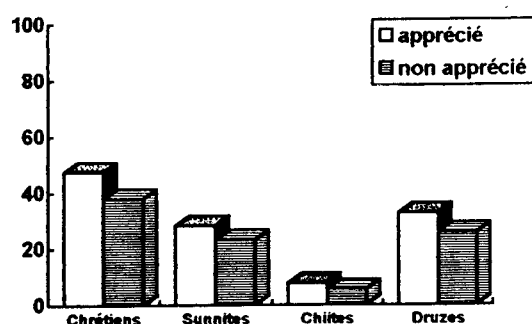
### La consommation de la viande du lapin

A part les 2.7% de végétariens, 32% ont déjà mangé du lapin et 65% n'en avaient jamais goûté. Les mangeurs sont divisés en appréciateurs (80%) et non appréciateurs (20%, tableau 3). Parmi ceux qui n'ont pas apprécié, 31% n'ont pas aimé le goût et 69% se sont plaints de la "dureté" de la viande.

Positive était la réponse des 43% des appréciateurs à la question "mangez-vous régulièrement la viande du lapin", les autres ne la mangent pas à cause de sa rareté sur le marché (47%), ou comme 6% ont avancé de ne pas en avoir envie. Sa "cuisson difficile" a empêché 3% des enquêtes de ne plus la manger.

Les occasions permettant de goûter la viande cunicole variaient entre la chasse (10,6%), le repas chez des amis (51%) ou le repas dans un restaurant (2,1%). Ceux qui ont reçu le lapin comme cadeau constituent 3.2%; les ex-éleveurs sont 12.6%, ceux qui l'ont goûté à l'étranger sont les 9.3%; tout autre parmi les 11.2% restants a acheté le lapin sur le marché local.

**Figure 1 : Influence de la religion sur l'appréciation de la viande de lapin (% des personnes enquêtées)**



Quelle est l'identité et le pourcentage des appréciateurs ? mangent-ils régulièrement cette viande ? qui sont les non-consommateurs ? quelle est la cause de la non consommation ? acceptent-ils de goûter la viande de lapin ? nous répondons dans ce qui suit à toutes ces questions en commençant par les appréciateurs et en terminant par les non consommateurs.

### Les appréciateurs

Un dépouillement plus approfondi des résultats a mis en relief un facteur influençant et de près la consommation de la viande cunicole, la religion. Les chrétiens formant la majorité des consommateurs et des appréciateurs, les chiïtes étant la minorité (fig., 1); les différences entre les religions étant significatives ( $P < 0,05$ ) sauf entre les sunnites et les druzes.

Les appréciateurs du goût de la viande sont divisés en consommateurs réguliers et consommateurs occasionnels; la cause la plus souvent avancée de la non régularité de la consommation était la rareté de la viande sur le marché qui a empêché 44% des appréciateurs chrétiens, 56.4% des sunnites, 55,9% des chiïtes et 47.6% des appréciateurs druzes de la consommer. Les autres causes avancées se répartissaient entre l'ignorance du mode de cuisson, la coût élevé de la viande et le manque d'envie, pourcentages toutefois négligeables (tableau 4).

Les consommateurs occasionnels deviendraient probablement réguliers au cas où la disponibilité du lapin sur le marché serait assurée, résultats encourageant la production de cette viande. La répartition inégale des appréciateurs suivant les localités dépend de la présence ou non de l'élevage: ceci est nettement observé au Metn (43.4% d'appréciateurs), à Batroun (55.5%) et à Akkar (42%) où nous avons rencontré des élevages cunicoles. Un taux élevé d'appréciateurs a également été observé à Hermel (59.5%) du fait que la chasse soit bien répandue dans la région.

De plus, la présence d'une religion dominante dans une localité bien déterminée a entraîné l'augmentation ou la diminution de la consommation suivant la religion en question et ses obligations. A titre

**Tableau 4 : Pourcentage des consommateurs réguliers et occasionnels de viande de lapin (pour différentes raisons) dans les différentes religions**

	Consommateurs		Consommateurs occasionnels		
	réguliers	n'existe pas sur le marché	manque d'envie	ne sait pas la cuisiner	viande chère
Chrétiens	45.5	44	6.0	3.3	1.1
Sunnites	35.8	56.4	6.5	0.8	0.4
Chiïtes	35.3	55.9	2.9	5.9	-
Druzes	41.6	47.6	7.1	3.5	-

d'exemple, les villes de Tyr et de Baalbeck à majorité chiite, comptent 12.4% et 13,1% d'appréciateurs respectivement; alors que Kesserwan et Zahlé, à majorité chrétienne, comptent 36.4% et 32.6% respectivement. En ce qui concerne les raisons de la non appréciation de la viande du lapin, la première accuse un goût "acidulé" de la viande, et la seconde la trouve "dure". Les deux causes avancées concernent la qualité de la viande, le mode de cuisson est mis en cause.

#### Les non - consommateurs

46% des non-consommateurs enquêtés acceptent de goûter à la viande de lapin contre 54%, toutes religions confondues. Après l'introduction du facteur religion il apparût que le pourcentage des personnes qui acceptent de goûter à cette viande est important chez les chrétiens (65.3%), les sunnites (49%) et les druzes (51.6%); il reste toutefois faible chez les chiïtes (18,1%), les différences sont significatives ( $P < 0.05$ ). Sa "ressemblance au chat" a fait du lapin un genre de viande refusé par 10% environ des personnes classifiées non-consommatrices. Mais la raison la plus fréquemment avancée a été celle du "refus psychologique" ou "aucune envie de consommation" de cette viande, raison donnée par 26%, 38.5%, 30% et 9.7% des chrétiens, sunnites, chiïtes et druzes respectivement (tableau 5).

L'interdit religieux a été donné par 45.6% des

enquêtes chiïtes, raison négligeable chez les autres religions. Le Coran n'interdit pas la consommation de la viande du lapin; toutefois, la consultation d'un cheikh chiite nous a confirmés l'existence d'une interdiction figurée dans le "Hadith" ou "Discussions avec le Prophète". Cette interdiction n'existe pas chez les sunnites, preuve en est la pratique d'un élevage cunicole par un cheikh sunnite dans le nord du pays et le développement du secteur cunicole dans des pays à majorité sunnite tels l'Egypte, le Maroc, la Tunisie... Toutefois, le pourcentage des personnes prêtes à goûter à la viande de lapin (46%) reste non négligeable et le refus est essentiellement adopté pour une raison "d'envie", qui pourrait être surmontée à long terme, d'autant plus que la population libanaise a l'habitude de consommer la viande d'animaux divers. Les cuisses de grenouilles font partie actuellement du "mezzé" ou plats traditionnels libanais alors qu'il y a dix ans, on ne savait même pas qu'elles étaient consommables !

#### CONCLUSIONS

La production annuelle de la viande de lapin peut être augmentée par l'amélioration de la qualité de l'aliment et des conditions environnementales des animaux. Mais pour qu'il y ait un développement rapide et efficace de ce secteur, il faudrait introduire l'élevage cunicole dans les projets de développement rural tout en insistant sur la publicité afin de présenter les qualités de la viande et d'encourager la consommation surtout que, d'une part la plupart des

**Tableau 5 : Pourcentages des non consommateurs enquêtés, appartenant aux quatre religions, qui acceptent ou non de goûter la viande de lapin**

	N'ont jamais goûté	Acceptent de goûter	N'acceptent pas de goûter parce que			
			ressemble au chat	refus psychologique	interdit religieux	animal de compagnie
Chrétiens	52.6	65.3	8.0	26.0	-	0.7
Sunnites	71.7	49.0	10	38.5	2.2	0.2
Chiïtes	92.3	18.1	6.3	30.0	45.6	-
Druzes	67.4	51.6	8.2	9.7	4.1	-

commerçants épaulent l'introduction de cette viande sur le marché et d'autre part, les causes de la non consommation peuvent être surmontées, à l'exception évidemment de l'interdiction religieuse chez les chiites.

La propagation de la viande cunicole sur le marché libanais doit être prévue lente et progressive, le temps nécessaire à la population de découvrir, aimer et demander ce genre de viande. La connaissance des caractéristiques de la race locale pourrait se faire en attendant d'entreprendre un travail de sélection pour aboutir à une population homogène et à haute productivité avec la possibilité d'introduction de races améliorées.

**Remerciements** : cette enquête a été financée par le Conseil National de Recherches Scientifiques libanais.

Received : 12 Décembre, 1995

Accepted : 12 Février, 1996.

## REFERENCES

- COLIN M., 1992. La cuniculture des pays méditerranéens. *Cuni-Sciences*, 7(3), : 73- 100.
- EDRISS M.R., 1981. Situation de la production cunicole au Liban. *Réponse à un questionnaire FAO*.
- HAIDAR W., 1994. Situation actuelle de la production animale au Liban. *Revue du second congrès national de l'agriculture libanaise : 84-87, (publication en arabe)*.
- LEBAS F. et COLIN M., 1992. World rabbit production and research situation in 1992. *Proc. 5th World Rabbit Congress, Corvallis*.
- MINISTERE DE L'AGRICULTURE (bureau de la production animale), en collaboration avec la F.A.O. et l'U.N.I.C.E.F., 1980. 134 pp.