

01

Présentation
Liban



Contexte

Contexte Historique

- Ancien foyer de civilisation.
- Phénicie : commerce maritime, comptoirs commerciaux, colonisation par le Trade, appel du voyage
- Carrefour géographique entre Orient et Occident, « Porte de l'Orient ».
- Succession d'empires : Islam, Croisades, Omeyyades, Fatimides, Ottomans.



Contexte Géopolitique et étapes clés pour comprendre le Liban moderne

XXème Siècle

- Fin de la Première Guerre mondiale : démembrement de l'Empire ottoman.
- Mandat français
- Indépendance du Liban.
- Guerres civiles

Causes des guerres civiles:

- Mouvement des frontières et déplacement de populations.
- Appartenances ethniques, religieuses suivant les 400 années de dictat ottoman- le régime des Melli
- Compétition au pouvoir des fractions / clans libanais

1990: Fin de la guerre civile

- Transformation des miliciens en politiciens- pas de jugement
- Reprise du pouvoir des milices transformées au détriment de l'état

2000: Libération du Sud-Liban.

2006: Conflit de haute intensité avec Israël.

2011: Guerre en Syrie, 2M réfugiés au Liban pour 4,5 millions de libanais

2019: Première Révolution populaire trans-confessionnelle.

2019: crise bancaire et faillite du système bancaire

2020: Explosion au port de Beyrouth, crise économique.

2022: Crise politique, absence de président et de gouvernement.

2023: Guerre « "low intensity" au SUD

Aujourd'hui

- **Pas** de Gouvernement
- **Pas** de Président
- **Pas** de Gouverneur de la Banque Centrale
- **Pas** de Banques
- **Pas** d'électricité
- 80% vivent sous le seuil de pauvreté
- Présence massive de réfugiés syriens dans des camps de fortune dans les plaines



Conséquences

Le Homo-Libanus

- **Grand voyageur:** 16 à 20 millions de Libanais dans le monde.
- **Résilience:** Gestion des crises par des solutions alternatives comme systèmes D (électricité, eau, banques, etc.).
- **Commerce:** Tradition de commerçants et entrepreneurs internationaux.



Conséquences

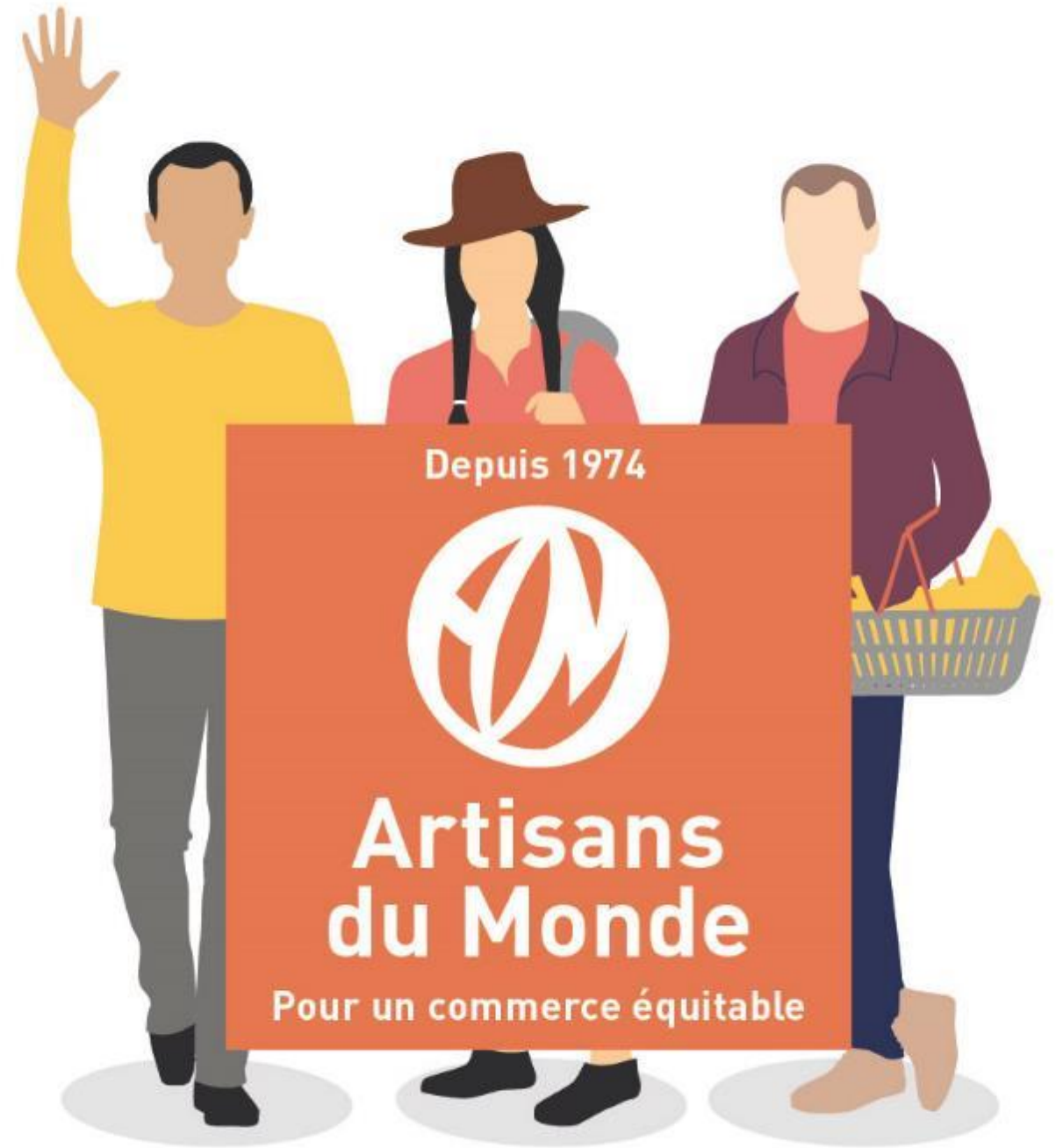
La Cuisine

- Influencée par l'empire Ottoman, s'étend sur tout le Levant: Liban, Syrie, Israël-Palestine, Turquie, jusqu'aux abords de l'Iran
- Remontée, retravaillée par le goût libanais, "voyageur" qui a sorti les recettes traditionnelles et amélioré



02

Nouveaux Produits - Artisans du Monde



Zaatar



Zaatar libanais biologique, certifié équitable, est un mélange traditionnel d'épices incluant le thym, le sumac, et les graines de sésame. Ce nouveau format, importé en vrac depuis le Liban, est conçu pour répondre aux besoins des consommateurs et des distributeurs, tout en maintenant une qualité supérieure et un goût authentique.

Points clés:

- Bec Verseur en plastique: plus de commodité
- Tube en carton recyclable
- Certifié Agriculture Biologique (AB).
- Commerce équitable.
- Format pratique pour une utilisation quotidienne.
- 100gr

Sumac



Le sumac moulu biologique, proposé sous la marque Artisans du Monde, est une épice acidulée et fruitée, utilisée traditionnellement dans de nombreux plats libanais. Ce sumac est issu de la coopérative de Menjez, contribuant au soutien des petits producteurs locaux tout en garantissant des pratiques de commerce équitable.

Points clés:

- Origine : Coopérative de Menjez, Liban.
- Certifié AB et Commerce Équitable.
- Utilisation : assaisonnement pour salades, viandes et plats de riz.

Sauce Sésame



La nouvelle sauce sésame biologique, élaborée en partenariat avec Artisans du Monde, offre une saveur riche et onctueuse, idéale pour les plats méditerranéens et orientaux. Ce produit, certifié équitable, est une nouveauté dans la gamme libanaise, enrichissant les possibilités culinaires pour les consommateurs.

Points clés:

- Certifié Agriculture Biologique (AB).
- Filière Artisan du Monde: Sakaran society
- Commerce équitable.
- Parfait pour accompagner salades, viandes et légumes grillés.

03

Produits Terroirs du Liban



PRODUITS DEJA DISPONIBLES – Confitures et Sirops



CONFITURE EXTRA DE FIGUES AU SÉSAME

Une confiture qui renferme toute la saveur des figues cueillies à la main et délicatement mélangées à des graines de sésame grillées. Elles sont confectionnées selon une recette traditionnelle libanaise à la texture onctueuse et au goût fruité

6,60 € TTC



DÉLICE DE PÉTALES DE ROSE

Confectionné à partir de pétales de roses de Damas cueillies à la main et longuement confites au sucre, cette préparation florale sublime de ses notes fraîches et délicates les desserts et pâtisseries d'Orient. Laissez-vous enivrer par le pouvoir de la magistrale Rosa Damascena!

6,60 € TTC



SIROP DE MÛRES

Il n'y a rien de tel que la saveur unique des mûres, sucrées avec une légère pointe d'acidité. Fabriqué à partir de jus de mûre concentré et de sucre, ce sirop est une boisson rafraîchissante incontournable l'été au Liban. Le mûrier est un fruit délicat qui contient une bonne source de vitamines et de fer. Issu du mûrier noir (morus nigra), ce fruit se récolte sur un arbuste et non sur un buisson épineux. Un pur délice qui sera aussi accompagner vos glaces, yaourts, cheese cake ou autres desserts lactés.

9,90 € TTC



SIROP DE ROSE

Exhalant un parfum envoûtant, la rose de Damas est une fleur incontournable de l'héritage culinaire oriental. Préparé selon la recette ancestrale de nos aïeux, ce sirop de rose sans colorant ni conservateur diffuse ses notes précieuses et délicates dans les boissons et desserts.

9,50 € TTC

PRODUITS DEJA DISPONIBLES – Distillats, Condiments et Graines



AUBERGINES FARCIES

Baptisées makdous dans les pays du Levant, les aubergines farcies s'inscrivent dans le riche héritage culinaire libanais. Confectionnées par une petite entreprise artisanale familiale, elles cachent en leur cœur un mélange délicat de poivrons, de noix et d'ail qui crée un étonnant contraste de textures. Mi-croquantes mi-fondantes, elles se consomment idéalement en apéritif ou en entrée.

12,60 € TTC



PERLES DE COUSCOUS LEVANTIN - MOGHRABIEH

Surnommées «couscous libanais », les perles de couscous levantin appartiennent au patrimoine culinaire oriental. Composé de semoule de blé entier, de sel et d'eau, le moghrabieh est façonné en perles légèrement plus denses et charnues que la semoule ordinaire. Elles sont indissociables du moghrabieh, ragoût traditionnel à base de poulet, d'oignons et de pois chiches.

8,10 € TTC



EAU DE FLEURS D'ORANGER 25cl

Symbolisant la pureté, la fleur d'oranger exhale un parfum intense et captivant aux notes fruitées. Résultat d'une distillation naturelle et artisanale, cette eau florale sans arôme artificiel exprime toute la quintessence du végétal. 1 kg de fleurs de bigaradier donne 70 cl d'eau distillée.

13,40 € TTC



EAU DE ROSE 25cl

L'eau de rose est un distillat utilisé traditionnellement dans les pâtisseries et desserts libanais. Appréciée pour son subtile et doux parfum de rose, ce produit est 100% naturel et ne contient aucun additif. Un soupçon d'eau de rose donne aux desserts, aux boissons et aux sucreries, une note parfumée délicate.

9,90 € TTC

NOUVEAUTÉS - Moussaka à la Libanaise



↙ Ce plat végétarien emblématique est soigneusement élaboré par une coopérative de femmes dans la région de la Beqaa, au Liban. La Moussaka à la Libanaise allie des aubergines fondantes, des tomates juteuses, des oignons savoureux, et des pois chiches crémeux, le tout relevé d'une touche d'huile d'olive.

Origine du nom: Le mot "Moussaka" provient de l'arabe Musaqqa'a, car ce plat se déguste principalement froid.

Suggestions: Parfait en plat principal ou en accompagnement avec du riz ou du pain pita. Ce mezza prêt à déguster apporte les saveurs authentiques du Liban à votre table.

Points clés:

- Plat végétarien et traditionnel.
- Préparé par une coopérative de la Beqaa.
- Prêt à déguster, se savoure froid.

NOUVEAUTÉS - Pâte de Piment aux Pétales de Rose



Une création culinaire unique et audacieuse qui marie les piments rouges et les pétales de rose de Damas, pour un équilibre parfait entre piquant et notes florales. La Pâte de Piment aux Pétales de Rose ajoute une touche raffinée à une variété de plats, des viandes grillées aux légumes rôtis, en passant par les soupes, sauces et riz.

Idéal pour relever les plats de riz, couscous, viandes, poissons grillés, ou en dip avec du labneh ou du yaourt.

Points clés:

- Association surprenante et délicate de piment et de rose.
- Produit très piquant, parfait pour les amateurs de cuisine relevée.
- Accompagne aussi bien des plats salés que des sauces.

04

Les

Coopératives



Coopérative de Qawzah

REGION
MEMBRE
CERTIFI
ISO022
Respect

REGION: Qaza de Bent Jbeil
MEMBRES: 18 personnes dont 5 femmes
CERTIFICATIONS: Bio, TEQ¹ et WFTO²
Respecte et applique les principes du commerce équitable.

Pour la petite histoire...

Qawzah est un petit village situé à 700 mètres d'altitude, sur une colline verdoyante près de la frontière Sud du Liban. Meurtris par la guerre qui a ravagé leur pays, ses habitants pleins de résilience se sont regroupés autour de Issam Saab pour fonder une coopérative agricole qui cultive de l'origan de premier choix.

Sensibles à l'enthousiasme de ces petits agriculteurs, Fair Trade Lebanon et Terroirs du Liban les soutiennent depuis 2010, les accompagnant dans leurs démarches d'obtention de certifications (WFTO² en 2010 et BIO en 2022) et en commercialisant leur Zaatar sur les marchés internationaux.

Récemment, la coopérative de Qawzah a vu sa production augmenter de 200 kilos à 5 tonnes



de zaatar. Un zaatar composé de fleurs d'origan bio cueillies délicatement par les femmes du village.

Suite au décès de son mari Issam, Georgette reprend le flambeau et dirige la coopérative d'une main de maître. Aujourd'hui, les membres de la coopérative ont réussi le difficile challenge de pouvoir vivre décemment de leur travail.



Menjez

REGION: Nord du Liban
Respecte et applique les principes du commerce équitable
Certification Organique.

Pour la petite histoire...

Menjez est souvent appelé le village-musée en raison de son riche patrimoine archéologique et historique. Situé à 500 mètres d'altitude dans le Nord du Liban, ce village regorge de sites anciens, tels que des temples, des forteresses, et des tombes mégalithiques, témoignant d'une histoire qui remonte à des milliers d'années.

Mais au-delà de son histoire, Menjez est avant tout un village agricole, où les terres fertiles abritent des oliviers, des vignes, des amandiers, des caroubiers, les herbes aromatiques et bien sûr le sumac.

La coopérative bénéficie du support de Fair Trade Lebanon depuis une dizaine d'année principalement pour des projets agricoles.



Coopérative de Nejmet El Sobeh

REGION: Békaa central
MEMBRES: 22 personnes dont 18 femmes
CERTIFICATIONS: En cours d'obtention de la certification ISO22000:2018, certifié TEQ¹ et WFTO²
Respecte et applique les principes du commerce équitable.

Pour la petite histoire...

Depuis les cimes du Mont Hermon* qui culminent à 2747 mètres d'altitude, le randonneur apercevra sûrement la coopérative de Nejmet el Sobeh (l'étoile du matin) située en contrebas, au sud de la plaine fertile de la Békaa.

En 1997, parties de rien mais armées de leur volonté et de leur riche savoir-faire traditionnel, une vingtaine de femmes issues du petit village de Mhaydthe se mobilisent et entament la confection de mélasse de grenade, de sirop de rose, de confitures de figes au sésame, et autres spécialités du terroir et les proposent à la vente.

Aujourd'hui, et grâce au soutien de Fair Trade Lebanon, leurs distillats, marmelades et autres délices, répondent aux normes très exigeantes requises à l'exportation.

Ces produits d'excellence franchissent les frontières pour se retrouver sur les étals des épicerie internationale, un gage de qualité pour les consommateurs et une source de fierté pour les membres courageux de cette coopérative en plein essor.

Solidaires et organisées, elles travaillent en harmonie depuis plus de 20 ans, animées par un esprit d'équipe infallible. Leur labeur acharné leur permet d'accroître leurs revenus et soutenir leurs familles, tout en évitant la disparition d'un savoir-faire traditionnel qu'elles appliquent et ne manquent pas de transmettre à leurs plus jeunes successeurs.



**Le Mont Hermon est la partie méridionale du Mont-Liban. Bien que le mont soit situé dans l'une des régions les plus arides du Liban, il reçoit des précipitations considérables, du fait de son altitude élevée. En été, l'eau libérée par la fonte des neiges alimente de multiples sources et fertilise les contreforts du Mont Hermon. Cette abondance des ressources hydriques et la richesse du sol gorgé de minéraux ont favorisé le développement de l'activité agricole permettant à celle-ci d'être, avec l'élevage des caprins, l'une des principales activités économiques de la région.*

