



L'INTERPROFESSION DU FOIE GRAS POUR LA PREMIERE FOIS AU SIRHA !

Pour la première fois de son histoire, le CIFOG – Interprofession du Foie Gras – sera présent au SIRHA de Lyon pour échanger avec les acteurs de la restauration. Après une période difficile, les professionnels du Foie Gras témoignent ainsi de leur volonté de poursuivre leur engagement aux côtés des restaurateurs pour renforcer leurs liens et accompagner la reprise du secteur. Il faut en effet savoir que 88 % des Français pensent que le Foie Gras doit être proposé par les Chefs au moment des fêtes de fin d'année et 68 % estiment même qu'il devrait être présent toute l'année sur leurs tables¹.



Tout au long du salon, du 23 au 27 septembre, les représentants de la filière seront à la disposition des restaurateurs sur leur stand 6D82 pour répondre à leurs questions et les informer sur les produits phares de la filière, leurs modes de production et les 10 bonnes raisons d'en servir à leur table (en détail page suivante) ! Ils présenteront notamment le savoir-faire historique de la filière française, animée par la passion de femmes et d'hommes qui œuvrent chaque jour sur le terrain à fournir les meilleurs produits à leurs clients. Des Chefs interviendront également sur le stand pour échanger sur les meilleures façons de valoriser Foie Gras, Magret et Confit sur les cartes et permettre aux visiteurs de déguster les recettes qu'ils ont imaginées.

Les restaurateurs seront également invités à rejoindre leurs nombreux confrères déjà inscrits à la 4^e Semaine du Foie Gras, qui se déroulera cette année du 15 au 21 novembre, en avant-première des fêtes de fin d'année. Cet événement qui permet de mettre le Foie Gras à l'honneur est soutenu par les plus grandes Associations françaises de la restauration : EuroToques, Maîtres Cuisiniers de France, Association Française des Maîtres Restaurateurs, Académie Culinaire de France, Groupement National des Indépendants (GNI) hôtellerie et restauration, les Toques Françaises et Les Cuisiniers de la République Française.

Pour tout savoir sur ce rendez-vous inédit et s'inscrire pour des rencontres individuelles, le CIFOG met une plateforme dédiée à la disposition des restaurateurs :

cifogsirha.com

¹Source : Enquête CIFOG/CSA décembre 2020

Foie Gras, Magret, Confit : 10 bonnes raisons de les mettre à la carte

Les trois produits phares de la filière, à savoir le Foie Gras, le Magret et le Confit ont de nombreux atouts à faire valoir à la carte des restaurants. Mettre du Foie Gras, du Magret et du Confit au menu, c'est en particulier pour les restaurateurs, une façon de :

1. **Répondre aux attentes de leur clients** : près de 7 Français sur 10 estiment que le Foie Gras devrait être présent tout au long de l'année à la carte des restaurants (+ 8 points vs 2019) et 88 % à Noël. (Source : enquête CIFOG / CSA déc. 2020)
2. **Sublimer leur carte** : *75% des restaurateurs qui servent des produits issus du canard gras estiment que cela valorise la carte et l'image de leur établissement². C'est une bonne façon de se démarquer !*
3. **Révéler leur talent** : Magret, Foie Gras et Confit ouvrent la voie à d'innombrables créations culinaires, des plus simples aux plus sophistiquées, pour laisser s'exprimer tout le talent du chef ! *Pour 82% des restaurateurs cuisinant du canard gras, ces produits permettent de proposer des recettes personnalisées.²*
4. **Augmenter le ticket moyen** : Foie Gras, Magret et Confit sont des produits attractifs, générateurs de chiffre d'affaires et de marges additionnelles. *Les recettes à base de canard gras ont un coût à la portion facile à ajuster : c'est ce que disent 87 % des restaurateurs qui en cuisinent.²*
5. **Profiter des nouvelles tendances** : Magret, Foie Gras et Confit inspirent les nouvelles tendances avec élégance : planches apéritives, finger food, brunch, cuisine du monde... ils savent tout faire ! *Les restaurateurs cuisinant du canard gras disent à 93 % que le Foie Gras est un produit dans l'air du temps et ils sont aussi 91 % à le dire du magret.²*
6. **Valoriser les terroirs français** : emblématiques de la cuisine des terroirs, Foie Gras, Magret et Confit reflètent l'art de vivre à la française et offrent des gages de traçabilité avec les logos « Foie Gras, Magret, Confit de France », IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest », ...
7. **Diversifier leur offre** : Foie Gras, Magret et Confit s'adaptent à tous les styles de cuisine : de la bistronomie à la haute gastronomie étoilée et s'accordent avec tous les produits locaux et de saison. *96 % des restaurateurs utilisant du canard gras estiment que les recettes sont aisément personnalisables.²*
8. **Faciliter leurs approvisionnements** : cru, cuit, mariné ou fumé, frais, sous vide, surgelé ou en conserve, en format mini ou maxi, ... ces produits s'adaptent à tous les besoins et la variété des conditionnements permet d'éviter le gaspillage alimentaire !

² Source : CHD EXPERT-CIFOG 2019

9. **Faire vivre le patrimoine culturel et gastronomique français** aux hôtes en valorisant les savoir-faire traditionnels d'une filière d'excellence et des produits uniques au monde que tous les voyageurs et touristes souhaitent déguster en France.
10. **Offrir l'exceptionnel** : en cuisinant ces produits, les restaurateurs aux envies de leurs clients à la recherche de sensations et de moments exceptionnels dans leur établissement pour s'évader de leur quotidien en dégustant des plats d'exception ! *98 % des restaurateurs proposant des produits issus du canard gras disent que le Foie Gras est prisé des consommateurs !²*

À propos du CIFOG :

Reconnue comme Interprofession en 1987 par les pouvoirs publics, le **CIFOG** regroupe toutes les familles professionnelles de la filière palmipèdes à Foie Gras.

Ses objectifs sont : la défense et la promotion des produits proposés à la consommation et la mise en œuvre d'actions dans l'intérêt général de la profession, l'établissement d'accords interprofessionnels, notamment pour préserver la qualité des produits.

Le **CIFOG** participe au financement de programmes collectifs de recherches, prioritaires pour la profession, et tout particulièrement sur le bien-être et le confort des animaux, les techniques et les méthodes de production, la connaissance des matières premières, les processus de transformation...

Le **CIFOG** travaille également à une meilleure connaissance du marché et des souhaits des consommateurs. Le rôle de l'Organisme est aussi de promouvoir le Foie Gras et les autres produits des palmipèdes gras : magrets et confits. Il met en place de multiples actions de communication collective : campagnes publicitaires, information des médias, documents d'information grand public, présence sur internet : lefoiegras.fr

Suivez le Foie Gras sur le web



leblogdufoiegras.fr
lefoiegras.fr



@FandeFoieGras@FoieGrasFrancais



@BlogFoieGras
@FandeFoieGras



leblogdufoiegras



CIFOG

 **ADOCOM[®]-RP**