



# FÊTES DE FIN D'ANNÉE : LES FRANÇAIS VEULENT DU FOIE GRAS CHEZ EUX ET AU RESTAURANT !

## DU FOIE GRAS SUR LES TABLES DE RÉVEILLONS !



**72 %**

↑ +3 PTS VS 2024



DES FRANÇAIS DÉJÀ DÉCIDÉS  
À CONSOMMER DU FOIE GRAS  
POUR LES FÊTES 2025

SOURCE : CIFOG / CSA DÉCEMBRE 2025 © ADOCOM-RP

En ces temps incertains, une chose est absolument sûre : il y aura bien du Foie Gras sur les tables de fêtes et ce sont les Français eux-mêmes qui le confirment ! Fin novembre, ils étaient déjà **72 %**, soit plus de 7 sur 10, à avoir pris leur décision d'en **consommer pour les fêtes de fin d'année 2025**. Une proportion en hausse de **+3 pts** par rapport à l'an passé.

Cette augmentation reflète l'**enthousiasme grandissant** de la population pour ce mets d'exception, résolument inscrit dans l'**actualité**. Les Français sont en effet désormais **78 %** à le considérer comme étant un produit au **goût du jour**, soit **+4 pts** vs 2024.

Il faut dire qu'il réunit toutes les qualités pour se faire une belle place sur les tables de fêtes, que ce soit **chez soi** ou au **restaurant**. 93 % de la population le qualifie de **festif** (+2 pts vs 2024), 93 % de produit **à partager** (+3 pts) et 91 % disent qu'il fait **plaisir** (+2 pts). Avec lui, les Français sont même assurés de remporter l'adhésion de toutes les générations réunies autour de la table : 85 % des Français sont désormais convaincus qu'il **plaît au plus grand nombre** (+4 pts vs 2024). Et, parce que c'est toujours un peu la course au moment des réveillons, le Foie Gras a l'avantage d'être un produit **facile** à préparer d'après 89 % des Français (+2 pts).

Ces atouts en font le **champion des réveillons** : 73 % des Français lui attribuent la première place des incontournables des fêtes, devant les autres produits traditionnels de la période. S'ils s'apprêtent à en savourer à domicile, les Français l'attendent aussi au **restaurant** : **89 %** d'entre eux estiment qu'il doit faire partie des cartes en fin d'année.

Finalement, ces résultats montrent tout simplement que le **succès du Foie Gras se confirme et s'intensifie**. Les Français sont ainsi encore **plus nombreux à déclarer en consommer** que l'an passé : 91 % en 2025, soit +2 pts comparé à l'enquête précédente de 2024.

<sup>1</sup>Source : Enquête CIFOG / Institut CSA menée du 25 novembre au 2 décembre 2025 auprès d'un échantillon de 1 011 Français âgés de 18 ans et plus.

## LE FOIE GRAS : UN HÉRITAGE EMBLÉMATIQUE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À TRANSMETTRE AUX NOUVELLES GÉNÉRATIONS

Le Foie Gras est résolument inscrit dans le mode de vie de Français : 92 % d'entre eux reconnaissent qu'il fait partie du **patrimoine gastronomique** hexagonal. À ce titre, 87 % de la population estiment même qu'il est important de **transmettre cette tradition culinaire** aux jeunes générations. Les fêtes de fin d'année sont une belle occasion de le faire ! La gastronomie tient une place tout à fait particulière durant cette période et se situe souvent au centre de toutes les attentions pour rythmer les fêtes ! De plus, la période est propice aux retrouvailles intergénérationnelles et aux partages d'expériences. C'est donc aussi le bon moment pour faire savoir que le Foie Gras est forcément issu d'un **animal en bonne santé**, comme en sont désormais conscients les  $\frac{3}{4}$  des Français : une proportion en hausse de + 5 pts en 1 an !



### LE FOIE GRAS DE FRANCE : LA RÉFÉRENCE DE CONFIANCE !

Pour les fêtes, le Foie Gras est partout : au restaurant, dans les rayons des grandes surfaces, dans les petites boutiques, sur les marchés, directement chez les producteurs, ou encore en ligne... Pour répondre aux très fortes attentes de garantie d'origine, les consommateurs peuvent compter sur le logo « **Foie Gras de France** », qui leur permet d'identifier les produits **100 % Made in France**.

En magasin, 90 % des Français jugent en effet que **l'origine française est un critère de choix primordial** au moment d'acheter le Foie Gras (+1 pt vs 2024). Au restaurant, lorsqu'ils en commandent, les clients sont également 83 % à juger important de savoir s'il est d'origine française.

Avec le **logo « Foie Gras de France »**, les consommateurs sont assurés de bénéficier du savoir-faire historique des professionnels français : 91 % estiment que sa présence est rassurante quant à l'origine et la traçabilité du Foie Gras, soit +2 pts vs 2024. Ils ont raison, car ce logo assure en effet que toutes les étapes de production ont bien lieu en France et que les professionnels concernés assurent la traçabilité, de l'éclosion des œufs jusqu'à l'étiquetage des produits.

### LE PLEIN D'IDÉES, D'ASTUCES ET DE RECETTES POUR RÉUSSIR LES FÊTES !

Aux côtés des Français dans les préparatifs de Noël, les professionnels ont prévu de nombreux trucs, astuces et idées recettes sur les réseaux sociaux : @fandefoiegras sur Facebook et X, @FoieGrasFrançais sur Instagram, et sur le site :

# LEFOIEGRAS.FR



# BAROMÈTRE INÉDIT CIFOG / CSA : LE FOIE GRAS CHAMPION DES RÉVEILLONS !

Source : Enquête CIFOG / Institut CSA menée du 25 novembre au 2 décembre 2025  
auprès d'un échantillon de 1011 Français âgés de 18 ans et plus.

## PAS DE FÊTES SANS FOIE GRAS POUR PLUS DE 7 FRANÇAIS SUR 10 !

Les Français n'imaginent pas la période de fin d'année sans Foie Gras. Ils sont ainsi 73 % à le juger **incontournable** de leurs **repas de fêtes**. Un score qui dépasse tous les autres produits traditionnels des fêtes.

## LE FOIE GRAS : IL A TOUT POUR PLAIRE AU MOMENT DES FÊTES !

Il faut dire que les Français sont de plus en plus nombreux à le définir comme un produit « **festif** » (93 % ; + 2 pts vs 2024), « **plaisir** » (91 % ; + 2 pts vs 2024), « **à partager** » (93 % ; +3 pts) et « **actuel** » (78 % ; + 4 pts vs 2024), « **facile** » à préparer (89 % ; +2 pts), de « **qualité** » (91 % ; + 3 pts). Des caractéristiques qui ont toute leur place au moment des fêtes, attendues pour s'offrir une véritable parenthèse au milieu des turbulences de l'actualité. De plus, les Français sont une large majorité à savoir que miser sur le Foie Gras reste une valeur sûre pour réussir le réveillon et emportant l'adhésion de toute la famille, puisque 85 % d'entre eux estiment qu'il « **plaît au plus grand nombre** » (85 % ; +4 pts vs 2024).





## LE FOIE GRAS INSPIRE TOUJOURS PLUS CONFIANCE

Les Français accordent des niveaux de confiance très élevés au Foie Gras, qui continuent même de croître pour certains. Ils ont notamment confiance en matière de **qualités gustatives** (91 % ; idem 2024), de **sécurité alimentaire** (88 % ; +2 pts vs 2024), de **traçabilité** (89 % ; +2 pts vs 2024) ou de **mode de production** (85 % ; + 2 pts vs 2024).

Aujourd'hui, les  $\frac{3}{4}$  des Français (75 %) s'accordent à dire que le Foie Gras est forcément issu d'un **animal en bonne santé**. Cette proportion a fait un bond de +5 pts en 1 an. Cependant, seulement 8 % de la population sait que la **phase d'engraissement** ne dure que 10 % du **temps d'élevage** de l'animal. 46 % confient n'avoir aucune idée de la durée de cette phase.

## LE FOIE GRAS : UNE CÔTE DE CONFIANCE À LA HAUSSE :



**QUALITÉS  
GUSTATIVES**

VS 2024

**91%**



**TRAÇABILITÉ**

+2 PTS VS 2024

**89%**



**SÉCURITÉ  
ALIMENTAIRE**

+2 PTS VS 2024

**88%**



**MODE DE  
PRODUCTION**

+2 PTS VS 2024

**85%**

SOURCE : CIFOGE / CSA DÉCEMBRE 2025 ©ADOCOM-RP





## LE FOIE GRAS : INDISPENSABLE À LA CARTE DES CHEFS !

### LES FRANÇAIS POUR DU FOIE GRAS DANS LES RESTAURANTS À :

**89 %**

↑ **+1 PT VS 2024**

**PENDANT LES  
FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

**66 %**

↑ **+3 PTS VS 2024**

**TOUT AU LONG DE  
L'ANNÉE**



SOURCE : CIFOG / CSA DÉCEMBRE 2025 © ADOCOM-RP

Le Foie Gras fait partie des incontournables des tables des restaurants. Près de 6 Français sur 10 (59 %) disent en consommer lorsqu'ils y vont. **89 % des Français** estiment même que le Foie Gras doit être proposé dans les **restaurants en fin d'année** (+1 pt vs 2024) et les 2/3 (66 %) l'attendent tout au long de l'année (+3 pts).

89 % estiment même que la présence du Foie Gras à la carte est un signe de **tradition** pour les établissements, 79 % qu'il est annonciateur de **bons plats** et autant de **moments conviviaux**.

78 % des Français pensent ainsi que le Foie Gras est **valorisant** pour l'image des restaurants.

### LE LOGO « ORIGINE FRANCE » : LA GARANTIE D'UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE

Les logos collectifs Foie Gras de France, Magret de France et Confit de France séduisent les consommateurs, de plus en plus en recherche de traçabilité et de proximité. Ils jugent massivement leur présence rassurante et incitative à l'achat. 91 % des Français se disent **rassurés sur la traçabilité et l'origine** des produits porteurs du logo « **Foie Gras de France** » (+2 pts vs 2024) et 88 % déclarent qu'il s'agit même d'un **critère incitant au choix** en rayon (+1 pt).

### « FOIE GRAS DE FRANCE » : UN LOGO COLLECTIF RASSURANT

**91 %**

↑ **+2 PTS VS 2024**

**DES FRANÇAIS RASSURÉS  
SUR L'ORIGINE ET LA TRAÇABILITÉ**



SOURCE : CIFOG / CSA DÉCEMBRE 2025 © ADOCOM-RP

En effet, ils sont très attachés à son origine française, que 90 % considèrent comme un **critère de choix primordial** au moment de l'achat (+1 pt) en magasin. 83 % des Français consommant du Foie Gras au restaurant jugent également que son origine française est importante lorsqu'ils en commandent.

Les logos ont déjà été adoptés par tous les principaux acteurs du marché et, de leur côté, de nombreux **Chefs ont devancé l'obligation réglementaire** d'indiquer l'origine des viandes en restauration, en s'engageant également à valoriser l'origine française des produits de la filière.

Ils ont signé une Charte d'engagement en ce sens **dès 2019**. Aujourd'hui, **le CIFOG demande l'obligation de l'identification de l'origine du Foie Gras en restauration, au même titre que le Magret, qui est, lui, concerné par le décret 2024-171 du 4 mars 2024.**



## DU FOIE GRAS : OUI ET DU VRAI !

Les Français attendent du véritable Foie Gras et non du simili ! Ils sont en effet 71 % à confier **ne pas être prêts à tester** un produit exclusivement fabriqué à base de végétaux et 72 % pour un produit de synthèse conçu en laboratoire.

## LE FOIE GRAS : UN SAVOIR-FAIRE GASTRONOMIQUE HISTORIQUE À TRANSMETTRE AUX NOUVELLES GÉNÉRATIONS

Une grande majorité de la population, 92 %, s'accorde à dire que le Foie Gras fait partie du **patrimoine gastronomique hexagonal** et ils sont 87 % à estimer à ce titre qu'il est important de **transmettre cette tradition culinaire aux jeunes générations**.

87 % des Français estiment également qu'il s'agit d'un **produit « Made in France »** à soutenir et 89 % d'un **savoir-faire traditionnel à préserver** (+4 pts vs 2024).

De plus, 87 % (+ 1 pt vs 2024) considèrent que le Foie Gras « participe au **rayonnement de l'art de vivre** et de la **culture gastronomique française dans le monde** ».

Véritable ambassadeur du savoir-faire culinaire à la française à tra-vers le monde, le Foie Gras bénéficie même de la reconnaissance officielle « **patrimoine culturel et gastronomique protégé en France** » depuis 2006 (art. 654-27-1 du code rural).





## LE FOIE GRAS DE FRANCE : ACTEUR DE LA VITALITÉ DES TERRITOIRES

Accoupage, élevage, engraissement, transformation : chaque étape de la production de la filière Foie Gras fait appel au savoir-faire et au professionnalisme de femmes et d'hommes passionnés par leur métier. En France, le Foie Gras représente environ 100 000 emplois directs et indirects, pour la plupart ancrés au cœur des zones rurales. La filière participe ainsi à la vitalité économique des territoires à travers ses productions, mais également en favorisant le tourisme gastronomique. Cinq grandes régions françaises sont particulièrement concernées : Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Bretagne, Pays de la Loire et l'Alsace.

### À PROPOS DU CIFOG :



Créé en 1987, 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.

Site internet : [lefoiegras.fr](http://lefoiegras.fr)



### SUIVEZ LE FOIE GRAS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



[lefoiegras.fr](http://lefoiegras.fr)  
[fandefoiegras.fr](http://fandefoiegras.fr)  
[lemagret.fr](http://lemagret.fr)



[@FandeFoieGras](https://www.facebook.com/FandeFoieGras)



[@FoieGrasFrancais](https://www.instagram.com/FoieGrasFrancais)



[@foiegrasfrancais](https://twitter.com/foiegrasfrancais)



[@LeFoieGrasFrance](https://www.youtube.com/LeFoieGrasFrance)



[@fanfoiegrasmagret](https://www.tiktok.com/@fanfoiegrasmagret)



[@BlogFoieGras](https://www.blogfoiegras.com)  
[@FandeFoieGras](https://www.fandefoiegras.com)  
[@FiliereFoieGras](https://www.filierefoiegras.com)



[Interprofession CIFOG](https://www.linkedin.com/company/interprofession-cifog)