



Élection

ÉRIC DUMAS ÉLU À LA PRÉSIDENTE DU CIFOG POUR REPRÉSENTER LA FILIÈRE FRANÇAISE DU FOIE GRAS

Éric Dumas, 55 ans, vient d'être élu à l'unanimité Président du CIFOG (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à FOie Gras), qui regroupe toutes les familles professionnelles de la filière française. L'élection s'est déroulée dans le cadre du Conseil d'Administration de ce mardi 7 septembre.

Il a été élu au titre du collège de la Production et succède à Michel Fruchet qui représentait le collège de la Transformation. En effet, la présidence du CIFOG est alternativement assumée, tous les trois ans, par des représentants de l'amont et de l'aval de la filière. Très actif dans la vie de la filière, Éric Dumas était Vice-président du CIFOG depuis 2020 et avait intégré son bureau en 2017.



L'objectif d'Éric Dumas est notamment de permettre une reprise sereine de la filière après le dernier épisode d'Influenza aviaire, dans le respect de la nouvelle feuille de route fixée par le ministre de l'Agriculture. Il s'agit d'assurer l'avenir d'une filière symbole de la gastronomie française et inscrite dans la vitalité économique des territoires.

Éric Dumas est éleveur de canards gras à Horsarrieu dans les Landes (40). Il préside l'organisation de production palmipèdes de la coopérative agricole et agroalimentaire EURALIS.

Éric Dumas a débuté sa carrière en 1987, en rejoignant la ferme familiale landaise après des études agricoles. Son activité est basée sur l'élevage et la polyculture. Les céréales de la ferme sont valorisées sur place. En 1993, il est élu à la présidence de la CUMA (Coopérative d'utilisation de matériel agricole) de son village. En 1998, il participe à la création et préside une Association Syndicale Autorisée (ASA) destinée à la gestion de l'irrigation des cultures locales. Il est élu administrateur de la coopérative Euralis en 2007 et Président de son organisation de production palmipèdes en 2014. Il rejoint le bureau du CIFOG en 2017.

Le Foie Gras : un rôle clé dans l'économie française

La France est le 1er pays producteur de Foie Gras dans le monde. Très important pour l'économie française, la filière du Foie Gras fait vivre environ 30 000 familles dans les zones rurales et représente près de 100 000 emplois directs et indirects. Cinq grandes régions françaises sont particulièrement concernées par la production du Foie Gras : Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Bretagne, Pays de la Loire et Alsace, mais, on trouve également des producteurs en Auvergne, Normandie...

Le Foie Gras : produit du Patrimoine Culturel et Gastronomique Français

Le Foie Gras est reconnu par l'article 654-27-1 du code rural comme « partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France ». En effet, le Foie Gras, spécificité culinaire française, est un produit du terroir par excellence. Ancré dans les traditions locales, il symbolise tout un art de vivre et il est devenu, au fil des siècles un ambassadeur incontournable de la gastronomie française, cuisiné par les plus Grands Chefs du monde entier. Le Foie Gras est un patrimoine précieux auquel sont attachés les Français et qui participe largement au rayonnement gastronomique de l'Hexagone.



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 : www.lefoiegras.fr

**Sandra, Anaïs & l'équipe ADOCOM-RP, Service de Presse CIFOG vous remercient de votre
attention Tél : 01 48 05 19 00 – Mail – adocom@adocom.fr**