



ENQUÊTE :

IL Y AURA BIEN DU FOIE GRAS SUR LES TABLES DE FÊTES : PRÈS DE 7 FRANÇAIS SUR 10 L'ONT DÉJÀ INSCRIT AU MENU !

Au moment où les Français commencent à réfléchir à leurs menus de réveillons, les professionnels de la filière confirment que le Foie Gras sera bien de la fête. De quoi rassurer tous les amateurs de ce mets d'exception et ils sont très nombreux en France ! D'après les résultats de la dernière enquête publiée ce début de mois par l'Institut CSA pour l'Interprofession française du Foie Gras (Cifog) ¹, 9 Français sur 10 (90 %) déclarent en consommer et, surtout, 75% le classent **n°1 des incontournables des fêtes** de fin d'année, devant le saumon fumé (67 %) et la bûche de Noël (61 %). Un attachement des Français qui se traduit dans leurs intentions de consommation, puisque dès fin novembre, ils étaient déjà près de **7 sur 10 (67 %) à avoir décidé d'en savourer pour les fêtes.**

Du Foie Gras sur les tables de **fêtes de fin d'année !**

67 %

des Français déjà décidés à consommer du Foie Gras pour Noël 2022



Source : Cifog / CSA décembre 2022 © ADOCOM-PP

Les consommateurs déterminés à profiter du Foie Gras

Afin qu'ils disposent de Foie Gras à Noël, les professionnels ont fait preuve d'une détermination sans faille pour remettre en route leur production malgré l'épisode d'influenza aviaire d'une violence inouïe. Les Français en sont d'ailleurs reconnaissants puisque 85 % estiment qu'il est nécessaire d'acheter du Foie Gras français pour soutenir les éleveurs de la filière.

De plus, afin d'être sûrs d'en profiter, les Français comptent bien suivre les conseils des professionnels : à savoir **éviter les achats de dernière minute**. Seuls 3 % des consommateurs de Noël attendront la dernière semaine avant les fêtes pour acheter leur Foie Gras. 97 % l'auront acheté avant, voire bien avant, entre 1 mois et 3 semaines en amont pour 83 % d'entre eux.

Le Foie Gras synonyme de fêtes et de plaisir partagé !

Il faut dire que la présence du Foie Gras sur les tables festives est extrêmement importante aux yeux des Français, et tout particulièrement cette année... En effet dans le contexte de morosité et d'anxiété ambiantes, ils sont 84 % à estimer qu'il s'agit d'un **moyen de partager des moments de fêtes et de plaisir avec leurs proches !**

Le Foie Gras : **un moyen de partager des moments de fêtes et de plaisir** pour

84 %

des Français



Source : Cifog / CSA décembre 2022 © ADOCOM-PP

¹Source : enquête Cifog / CSA décembre 2022 - 1008 interviews représentatives de la population française âgée de 18 ans et plus du 21 au 28 novembre

Le Foie Gras de France plébiscité

Pour trouver le Foie Gras désiré, le choix est vaste : boutique de proximité, grandes surfaces, boutiques en ligne, vente directe à la ferme ou commande à distance, sites des marques... Le Foie Gras issu du savoir-faire hexagonal historique est bel et bien **disponible et facilement identifiable** grâce aux repères signant son origine. 89 % jugent même que **l'origine française est un critère de choix primordial** lors de l'achat d'un Foie Gras et 91 % estiment que la **présence du logo « Foie Gras de France » est rassurante** quant à son origine et sa traçabilité. Il faut dire que, pour les Français, le Foie Gras est en effet bien un produit traditionnel (94 %), qui fait partie du **patrimoine gastronomique** français (93 %).



Des idées, des astuces, des recettes

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

Lefoiegras.fr

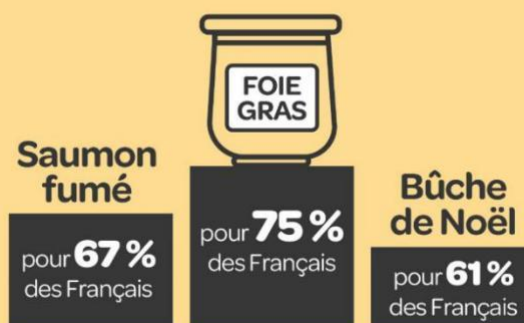


ENQUÊTE CIFOG / CSA : LE FOIE GRAS GARDE LE SENS DE LA FÊTE !

Le Foie Gras : toutes les qualités d'un produit de fêtes !

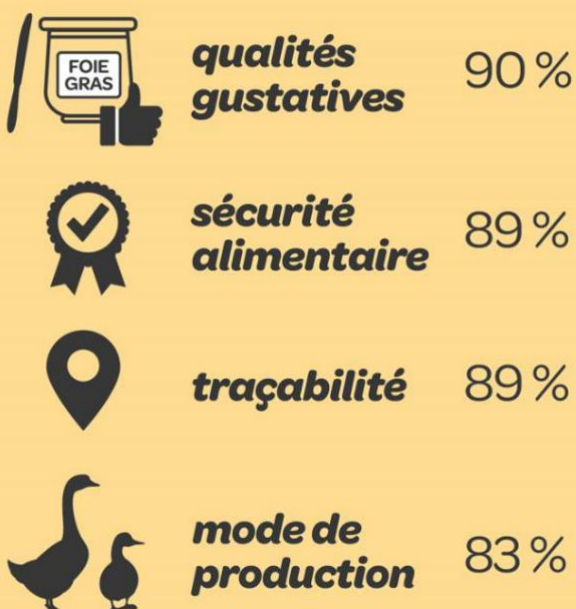
Les Français n'imaginent pas la période de fin d'année sans Foie Gras : les $\frac{3}{4}$ le jugent incontournable de leurs **repas de fêtes**. Ils sont en effet plus de 9 sur 10 à estimer que le Foie Gras est un produit « **traditionnel** » (94 %), « **festif** » (93 %), « **haut de gamme** » (92 %), « **de qualité** », « **qui fait plaisir** » (92 %) et « **à partager** » (91 %) : les caractéristiques idéales d'un mets à savourer pour faire une pause festive en famille ou entre amis, en rupture avec un contexte chahuté !

Les produits incontournables des repas des fêtes :



Source : CIFOG / CSA décembre 2022 © ADOCOM-RP

Les Français confiants en matière de :



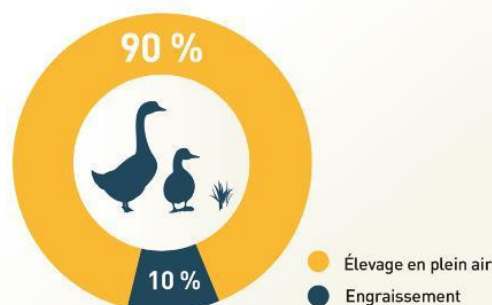
Source : CIFOG / CSA décembre 2022 © ADOCOM-RP

Foie Gras : un haut niveau de confiance

Les Français accordent des niveaux de confiance très élevés au Foie Gras, que ce soit en matière de **qualités gustatives** (90 %), de **sécurité alimentaire** (89 %), de **traçabilité** (89%) ou de **mode de production** (83 %).

Par ailleurs, les Français sont 73 % s'accordent à dire que le Foie Gras est forcément issu d'un **animal en bonne santé**. Cependant seulement 11 % de la population sait que la **phase d'engraissement** ne dure que **10 % du temps d'élevage** de l'animal.

(Rendez-vous en fin de dossier pour en savoir plus sur les bonnes pratiques des éleveurs).



Source : CIFOG

Le Foie Gras : ambassadeur de la tradition gastronomique française

Une grande majorité de la population, 93 %, s'accorde à dire que le Foie Gras fait partie du **patrimoine gastronomique hexagonal**. 89% des Français estiment également qu'il s'agit d'un **produit « Made in France » à soutenir** et 88 % d'un **savoir-faire traditionnel à préserver**.

De plus, 87 % 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 travers 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).



87% des Français

estiment que le Foie Gras participe
**au rayonnement de l'art de vivre
de la culture gastronomique française**



Le logo « Origine France » gage de confiance

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** » et 88 % déclarent qu'il s'agit même d'un **critère incitant au choix** en rayon. En effet, ils sont très attachés à son **origine française**, que 89 % considèrent comme un **critère de choix primordial** au moment de l'achat.

Les logos ont déjà été adoptés par tous les principaux acteurs du marché et, de leur côté, les 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 octobre 2019.



Le Foie Gras : attendu à la carte des Chefs !

Le Foie Gras fait partie des incontournables des tables des restaurants. **88 % des Français** estiment en effet que le Foie Gras doit être proposé dans les **restaurants en fin d'année**, 83 % à l'occasion des moments festifs comme Pâques, Saint-Valentin, fête des Mères, etc., et près de 6 sur 10 (58 %) tout au long de l'année. Il existe en effet un lien étroit entre les Chefs et ce mets d'exception, qui participe au **rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique** d'après 86 % de la population.

Du Foie Gras : oui et du vrai !

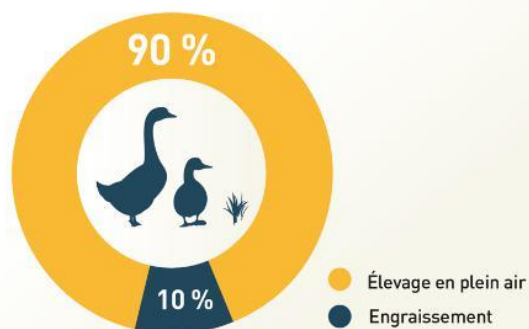
Les Français attendent du véritable Foie Gras et non du simili ! Ils sont en effet **75 %** à confier **ne pas être prêts à le remplacer par un produit de synthèse cultivé en laboratoire** et cette proportion monte à 77 % lorsqu'il s'agit un produit exclusivement fabriqué à base de végétaux.

EN SAVOIR PLUS

LA PRODUCTION DU FOIE GRAS : UN SAVOIR-FAIRE DE PASSIONNÉS

90 % de la vie en plein air. Les oisons ou canetons sont installés chez des éleveurs dès leur naissance, dans des bâtiments chauffés avec eau et aliments à volonté. Ils se préparent à passer 90 % de leur vie en plein air. Dès que les conditions climatiques le permettent, ils ont accès à des espaces herbeux pour toute la durée de l'élevage. Vers leur 9^e semaine, ils reçoivent une alimentation progressive, les préparant à l'engraissement qui intervient à l'âge adulte, vers le 3^e ou 4^e mois. L'engraissement se déroule sur une dizaine de jours, avec deux repas par jour.

90% de la vie en plein air



Source : CIFOG

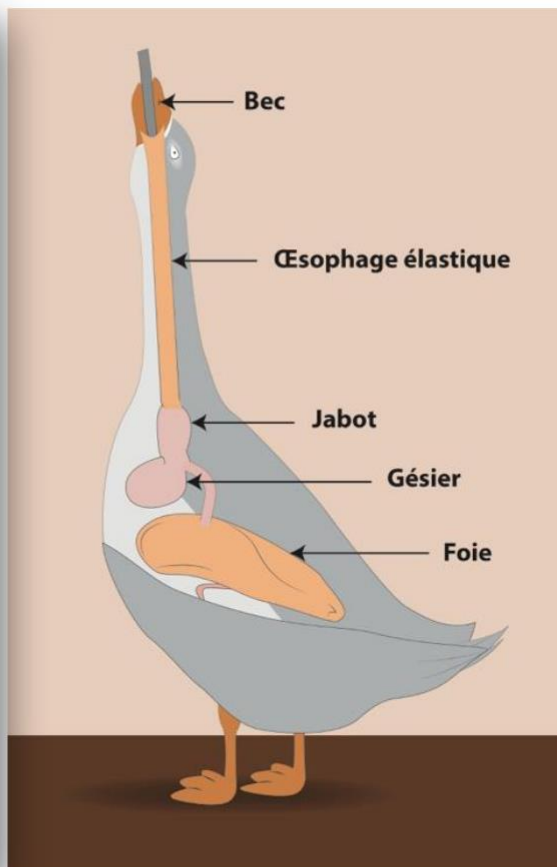
La reproduction d'un phénomène naturel : l'engraissement est une technique ancestrale 100 % réglementée. Elle respecte l'anatomie particulière des oies et des canards qui ont un œsophage élastique, leur permettant d'avaler de grosses proies. Grâce à leur métabolisme spécifique, ces palmipèdes sont habitués à stocker du gras pour la migration (réserve énergétique).



Le Foie Gras : un phénomène réversible. Le Foie Gras est un produit sain. Si l'on cesse l'engraissement, le foie revient à son poids de départ en quelques jours. Il s'agit du même phénomène que celui observé dans la nature, lorsque l'oiseau utilise ses ressources après un long voyage migratoire.

Un geste d'expert pour délivrer manuellement 2 repas par jour pendant

12 jours : l'engraissement résulte d'un geste précis et délicat. Il requiert un grand professionnalisme et une parfaite connaissance des animaux. D'une courte durée de 10 à 14 jours, l'engraissement peut être assuré par l'éleveur qui a pris soin des animaux pendant la phase d'élevage ou peut être confié à un autre éleveur spécialisé. Le nourrissage se fait à l'aide d'un *embuc* adapté à l'anatomie de l'animal. Ce geste ne dure que 4 secondes !



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 ancrée 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 : www.lefoiegras.fr

Suivez le Foie Gras sur le web



leblogdufoiegras.fr

lefoiegras.fr



@FoieGrasFrancais

@FandeFoieGras



@BlogFoieGras

@FandeFoieGras



leblogdufoiegras



CIFOG
