



FOIE GRAS : LES FRANÇAIS LUI DISENT RESOLUMENT OUI !

Loin des polémiques, les Français ont tranché : ils apprécient toujours autant le Foie Gras, voire plus qu'en 2020 ! Les résultats de la dernière enquête menée par CSA pour l'Interprofession du Foie Gras (Cifog)¹ ne font pas débat : plus de 9 Français sur 10 (91 %) déclarent en consommer. Et ils sont bien décidés à se faire plaisir au moment des réveillons : 75 % de la population a déjà décidé d'en savourer pour les fêtes à venir, soit 2 points de plus qu'en 2020 à la même période ! Et ils sont encore davantage à Lyon : 78 % des Lyonnais ont l'intention d'en consommer pour les fêtes² ! Au niveau national, les Français sont même près de 8 sur 10 (79 %) à le classer en n°1 des incontournables des fêtes de fin d'année, devant le saumon fumé (70 %) et la bûche de Noël (64 %).

Du foie gras : oui et du vrai !

Il faut dire que le Foie Gras est très apprécié : plus de 9 sur 10 (91 %) font confiance à ses qualités gustatives, 92 % disent qu'il leur fait plaisir et 90 % qu'il est savoureux. Et attention, ils veulent du véritable Foie Gras et non du simili ! Ils sont en effet 77 % à confier ne pas être prêts à le remplacer par un produit exclusivement fabriqué à base de végétaux et cette proportion monte à 79 % lorsqu'il s'agit d'un produit de synthèse cultivé en laboratoire.

Pour les Français, le Foie Gras est en effet bien un produit traditionnel (94 %), qui fait partie du patrimoine gastronomique français (93 %). Ils sont d'ailleurs 87 % à estimer nécessaire d'acheter du Foie Gras pour soutenir les éleveurs français. Ils sont même 90 % à juger que l'origine française est un critère de choix primordial lors de l'achat d'un foie gras et autant à estimer que le logo « Foie Gras de France » les rassure sur son origine et sa traçabilité.

91 % des Français consomment
du Foie Gras



Source : Cifog / CSA décembre 2021

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

Déjà 75 % de Français
déjà décidés à consommer du Foie Gras
pour les fêtes 2021



Source : Cifog / CSA décembre 2021

¹ Enquête Cifog / CSA menée du 24 novembre au 5 décembre auprès d'un échantillon national représentatif de 1005 Français âgés de 18 ans et plus.

² Enquête Cifog / CSA menée du 8 au 13 décembre : 305 interviews représentatives de la population des habitants de Grand Lyon, âgés de 18 ans et plus



Le Foie Gras : attendu à la carte et soutenu par les 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 des deux tiers (65 %) 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. C'est donc tout naturellement que **14 associations de Chefs**, représentant plusieurs dizaines de milliers de Chefs à travers tous les territoires de France et à l'international, se sont engagées en signant le **manifeste de soutien à la filière française du Foie Gras**.

Foie Gras : les Français toujours plus confiants

Les Français accordent une grande confiance au Foie Gras.

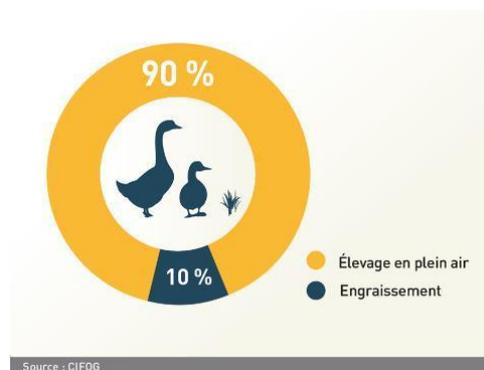
Celle-ci est même renforcée par rapport à l'an passé, que ce soit en matière de **qualités gustatives** (91 % vs 87 % en 2020), de **sécurité alimentaire** (88 % vs 84 %), de **traçabilité** (87 % vs 80 %) et de **mode de production** (82 % vs 74 %).

Le Foie Gras : un mets de confiance

Les Français confiants en matière de :

- qualités gustatives (91 % vs 87 % en 2020)**
- sécurité alimentaire (88 % vs 84 %)**
- traçabilité (87 % vs 80 %)**
- mode de production (82 % vs 74 %)**

Source : CIFOG / CSA décembre 2021



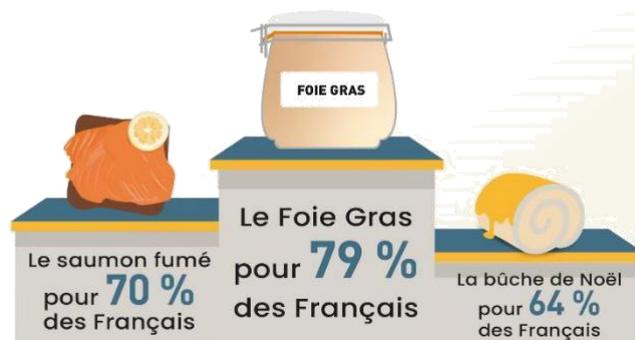
Par ailleurs, les Français sont 71 % (vs 69 % en 2020) à s'accorder à dire que le Foie Gras est forcément issu d'un **animal en bonne santé**. Cependant seule 12 % (11 % en 2020) de la population sait que la **phase d'engraissement** ne dure que **10 % du temps d'élevage** de l'animal (*Pour en savoir plus : rendez-vous en fin de dossier*)

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 : plus des $\frac{3}{4}$ le jugent incontournable de leurs **repas de fêtes** (79 %). Ils sont en effet plus de 9 sur 10 à estimer que le Foie Gras est un produit « **traditionnel** » (94 %), « **festif** » (93 %), « **à partager** » (93 %) et « **qui fait plaisir** » (92 %) : les caractéristiques idéales d'un mets à savourer pour fêter les retrouvailles annuelles en famille ou entre amis !

Le Foie Gras, incontournable des fêtes de fin d'année

Les **produits incontournables** des repas de fêtes :



Source : CIFOG / CSA décembre 2021



© CIFOG / Ph. Asset / ADOCOM-RP

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**. 87 % des Français estiment également qu'il s'agit d'un **produit « Made in France » à soutenir** et 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).



Le Foie Gras : un mets français emblématique

86 % des Français estiment que le Foie Gras participe au **rayonnement de l'art de vivre** et 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 depuis la crise. Ils jugent massivement leur présence rassurante et incitative à l'achat. 92 % 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 90 % 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.

« Foie Gras de France » :
un logo collectif rassurant



90 % des Français rassurés
sur l'origine et la traçabilité

Source : CIFOG / CSA décembre 2021

« Foie Gras de France » :
une aide au choix en magasin



Une incitation au choix pour 88 % des Français

Source : CIFOG / CSA décembre 2021

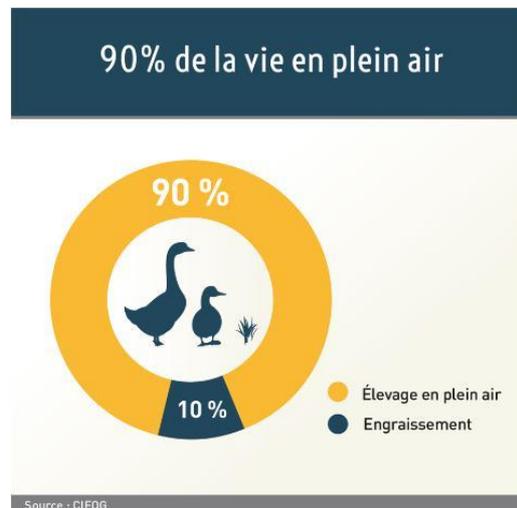


© CIFOG / Ph. Asset / ADOCOM-RP

EN SAVOIR PLUS

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

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.



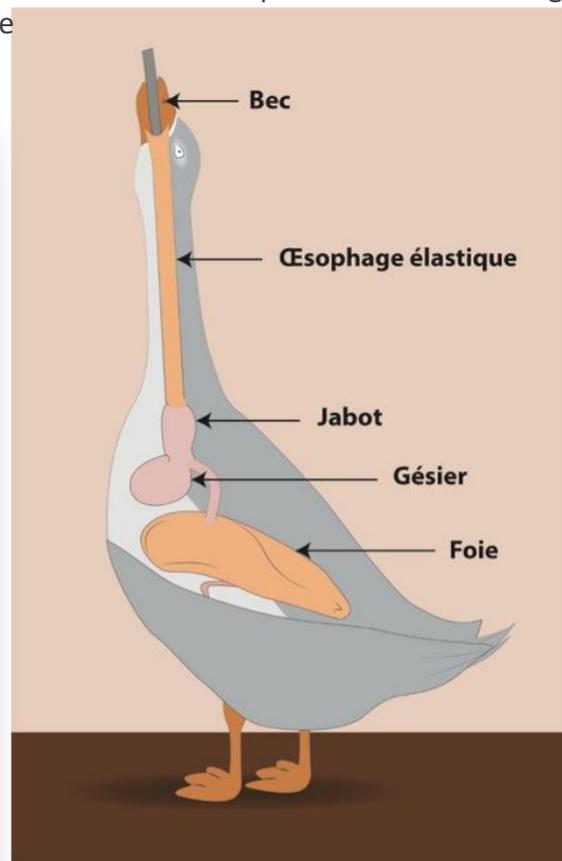
La reproduction d'un phénomène naturel : l'engraissement est une technique ancestrale 100 % réglementée. Elle respecte l'anatomie particulière des oies et des canards qui ont un œsophage élastique, leur permettant d'avaler de grosses proies. Grâce à leur métabolisme spécifique, ces palmipèdes sont habitués 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](https://www.facebook.com/FoieGrasFrancais)

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



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

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



[leblogdufoiegras](https://www.youtube.com/channel/UC...)



[CIFOG](https://www.linkedin.com/company/CIFOG)