COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le CIFOG présent au SIRHA pour confirmer le retour du foie gras, du magret, et du confit

Après trois années difficiles, la filière Foie Gras revient sur le devant de la scène : la production a repris et l'offre permet aujourd'hui de répondre aux attentes des consommateurs en magasin comme au restaurant. Un retour réussi durant les fêtes 2024 puisque les ventes ont progressé de + 33 % en volume dans les magasins sur la dernière semaine de décembre[1].

C'est pourquoi le CIFOG part à la rencontre des acteurs de la restauration en ce début d'année et sera présent au SIRHA de Lyon, du 23 au 27 janvier prochain, hall 6 – stand D90.

Cet espace de rencontre et d'information proposera de nombreuses démonstrations culinaires autour des trois produits phares du canard gras et de nombreux professionnels de la filière seront à disposition des restaurateurs et visiteurs pour les informer et leur fournir tous les outils afin de répondre aux attentes de leurs clients.

En effet, 63 % des Français souhaitent que le Foie Gras soit présent à la carte des restaurants toute l'année. Un chiffre qui grimpe à 88% pendant la période des fêtes de fin d'année.[2]

Des démonstrations culinaires chaque jour

Durant les 5 jours du salon, des démonstrations culinaires auront lieu quotidiennement. Les Chefs se succéderont pour présenter leurs recettes de 11h à 14h. Derrière les fourneaux, les visiteurs retrouveront notamment le Chef ambassadeur de la filière Pierre Chomet ainsi que le Chef star des réseaux sociaux Armand Hasanpapaj, qui enregistre 1,4 millions d'abonnés sur TikTok.

---

1 Source : Circana / FCD – semaine du 21 au 28 décembre 2024 vs semaine comparable du 23 au 30 décembre 2023, en hypermarchés, supermarchés, e-commerce et magasins de proximité.
2 Source : Institut CSA/CIFOG – décembre 2024

De nombreux documents pédagogiques à disposition

Des experts de la filière seront en permanence présents sur le stand du CIFOG pour échanger avec les professionnels de la restauration, les responsables institutionnels ou les étudiants en école de cuisine. Les visiteurs auront également à leur disposition de nombreux documents pédagogiques pour parfaire leur connaissance des produits de la filière et les accompagner dans leur volonté de les proposer à leurs convives. En complément des livrets de recette et des brochures institutionnelles, ils disposeront d'un catalogue des entreprises de la filière présentes sur le salon pour faciliter leur visite. Les professionnels intéressés pourront aussi demander le manuel de référence créé par le CIFOG à destination des écoles et des établissements d'hôtellerie-restauration. Ce précis technique a pour ambition de donner une vision complète de la filière Foie Gras : histoire, production, portrait de producteurs passionnés, techniques de préparation, d'assaisonnement, de cuisson et idées recettes.

De plus, dans le cadre du programme européen de pédagogie autour du foie gras (TEACH FURTHER), des vidéos très dynamiques et didactiques seront diffusées sur le stand. Elles mettent en scène le Chef Pierre Chomet répondant aux interrogations de consommateurs grâce à des échanges avec des experts.

Le Foie Gras de France : un atout 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**, 84 % à l'occasion des moments festifs comme Pâques, Saint-Valentin, fête des Mères, etc., et plus de 6 sur 10 (63 %) tout au long de l'année. De plus, ils attendent que le Foie Gras servi au restaurant soit français : près d'1/4 des Français (73 %) dit en effet attacher de l'importance à l'origine française du Foie Gras dans les restaurants.[3]

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

[3] Source : Institut CSA/CIFOG – décembre 2024