



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



JOURNÉES DU PATRIMOINE 20 & 21 SEPTEMBRE 2024 : LES PRODUCTEURS DE FOIE GRAS OUVRENT LEURS PORTES AU PUBLIC ET AUX SCOLAIRES

Après plusieurs années de crise sanitaire et de violents épisodes d'influenza aviaire qui ont durement touché les élevages, la filière française du Foie Gras se mobilise à l'occasion des Journées du Patrimoine les 20 et 21 septembre prochains pour retrouver le lien avec les consommateurs. Objectif : leur faire découvrir leurs métiers et produits d'excellence ! Mets emblématique de notre pays, le Foie Gras fait en effet rayonner la culture et le patrimoine gastronomique français dans le monde entier.

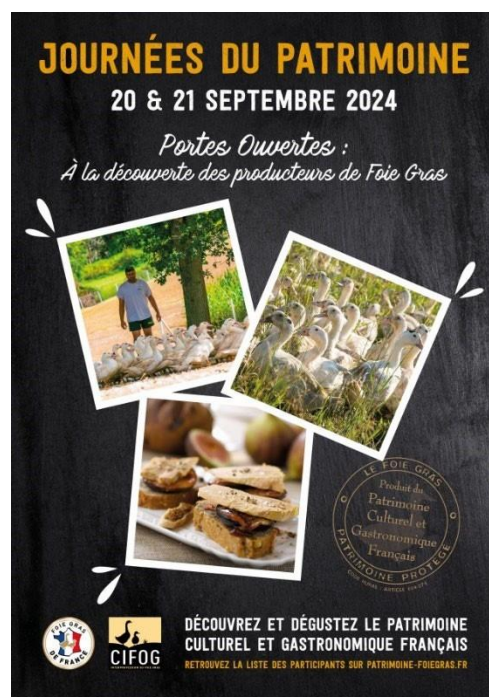
À l'initiative du Cifog, des producteurs des principales régions de production ouvriront leurs portes le vendredi 20 septembre pour une journée consacrée au grand public mais également aux groupes scolaires, ainsi que le samedi 21 septembre pour le grand public. Lors des 3 dernières éditions, ce moment d'échange avec des femmes et des hommes passionnés par leur métier a rencontré un franc succès malgré le contexte difficile.

Cet événement constitue en effet un moyen convivial et gourmand d'en savoir davantage sur ce mets apprécié et consommé par plus de 9 Français sur 10 (92%) et que 91 % considèrent comme faisant partie du patrimoine gastronomique hexagonal¹ ! Et ils ont raison ! Le Foie Gras bénéficie en effet de la reconnaissance officielle « Produit du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006 !

88 % des Français estiment également que le Foie Gras est issu d'un savoir-faire traditionnel à préserver. C'est ce savoir-faire historique que les professionnels de la filière Foie Gras invitent à découvrir les 20 et 21 septembre prochain à l'occasion des Journées du Patrimoine 2024.

Un espace web dédié permet de trouver et géolocaliser toutes les fermes participantes près de chez soi, pour visiter leurs installations, échanger avec les professionnels et déguster du Foie Gras ainsi que du Magret et du Confit ! Rendez-vous sur :

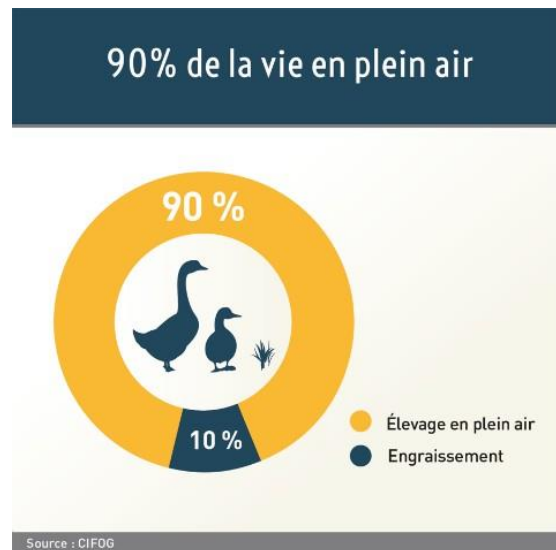
patrimoine-foiegras.fr



¹ Source : Enquête Cifog / CSA, décembre 2023

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.

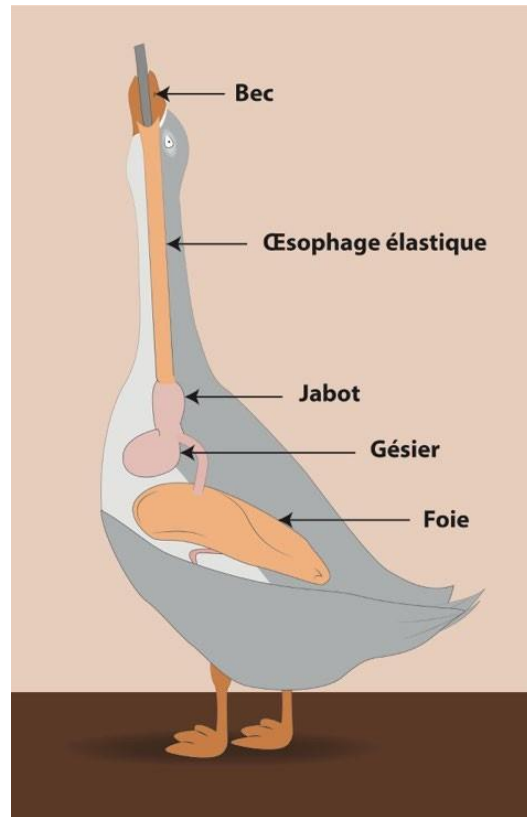


La reproduction d'un phénomène naturel : l'engraissement est une technique ancestrale 100 % réglementée. Elle respecte l'anatomie particulière des oies et des canards qui ont un œsophage élastique, leur permettant d'avaler de grosses proies. Grâce à leur métabolisme spécifique, ces palmipèdes sont habitués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

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.

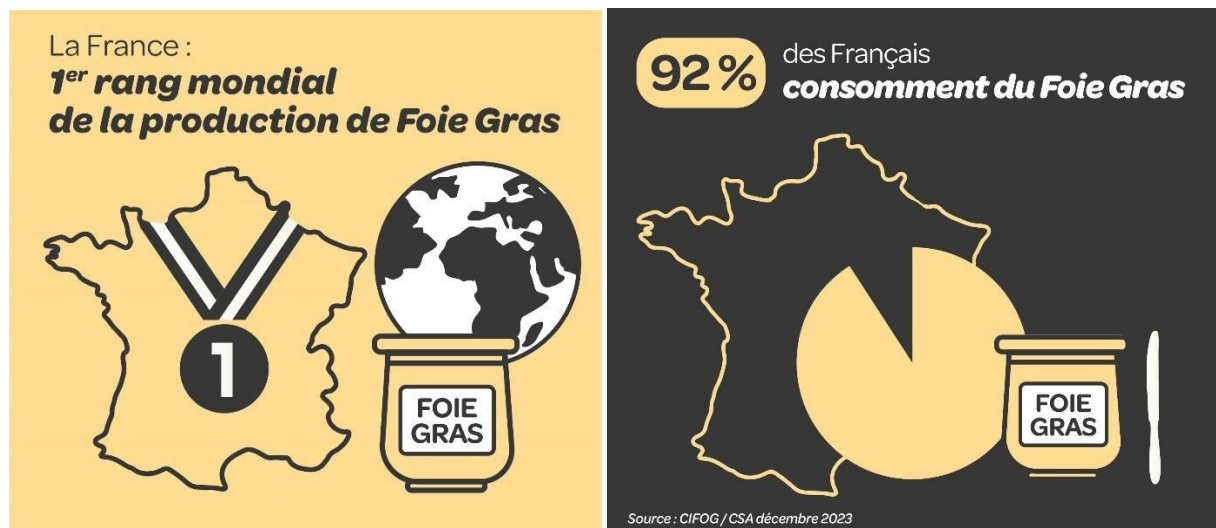


La France : le pays du Foie Gras

L'Hexagone est aujourd'hui le 1^{er} pays producteur et consommateur de Foie Gras au monde ! Profondément attachés à ce patrimoine gastronomique, 92% des Français consomment en effet du Foie Gras.

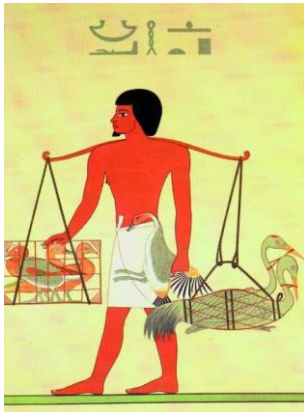
Véritable ambassadeur de la tradition gastronomique française, la quasi-totalité de la population, 91 %, s'accorde à dire que le Foie Gras fait partie du patrimoine hexagonal. 88 % estiment qu'il s'agit d'un produit « Made in France » à soutenir et d'un savoir-faire traditionnel à préserver.

Ils sont également très attachés à son origine française, que 89 % considèrent comme un critère de choix primordial au moment de l'achat. De plus, 86 % considèrent que le Foie Gras « participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde »².



² Source : Enquête Cifog / CSA, décembre 2023

Retour sur plus de 4 500 ans d'histoire gourmande !



La découverte du Foie Gras par les Égyptiens

En des temps immémoriaux, lorsque les êtres humains commencèrent à se sédentariser, ils entreprirent la domestication, puis l'élevage d'animaux pour se nourrir. Les palmipèdes : oies, canards, etc. sont ainsi élevés depuis la haute Antiquité. Les auteurs anciens et les artistes célèbrent dans leurs œuvres cette relation Homme-animal comme, par exemple, les bas-reliefs égyptiens découverts dans la nécropole de Saqqarah qui montrent un valet nourrissant une oie avec des figes.

Reproduisant une tendance naturelle qu'ont certains animaux, les palmipèdes en particulier, à se suralimenter afin de supporter l'hiver ou accomplir de longs trajets migratoires, les Égyptiens ont découvert le Foie Gras.

L'arrivée du Foie Gras en France

Au fil des siècles, ce mets d'exception a traversé les frontières, la France de la gastronomie devenant le Pays du Foie Gras. En effet, au XVII^e et au XVIII^e siècles, le développement démographique des campagnes françaises conduit le Sud-Ouest de la France, entre autres, à entreprendre des cultures nouvelles : maïs, pommes de terre... qui, de plus, n'étaient pas taxées ; l'élevage des palmipèdes prend alors une réelle importance économique, ainsi qu'en attestent de nombreux livres d'agriculture et d'économie domestique rurale. De tous temps, les produits provenant de palmipèdes gras constituaient l'alimentation des paysans de l'Est (Alsace) et du Sud-Ouest : tout particulièrement la graisse, la viande et le Foie Gras étaient conservés dans des pots de grès, afin de faire face aux besoins de l'hiver. Le Foie Gras commencera à être vendu sur les marchés, procurant une source de revenus aux paysans.

C'est à cette période que le renouveau de l'art culinaire, associé au Foie Gras, se précise. Strasbourg et Toulouse se disputent alors le titre de Capitale du Foie Gras. Au XIX^e siècle, se développent les grandes « maisons » de Foie Gras. De nombreuses villes du Sud-Ouest deviennent des centres importants de ce que l'on appelle les « Marchés au Gras ». Certains marchés existent encore de nos jours : Samatan, Brive, Pomarez, Gimont, Périgueux, Sarlat, etc. et ont toujours une très grande renommée. Le Sud-Ouest et l'Alsace sont les régions connues du monde entier pour la haute tradition de qualité de leurs Foies Gras, entre autres. Partout sur notre continent et bien sûr en France, l'oie était élevée en abondance (Poitou, Vendée, Normandie, Picardie etc.) ; Certaines de ces régions ont tout naturellement intégré, au fil du temps, avec rigueur et succès, les méthodes traditionnelles de production de Foies Gras. Un savoir-faire qui s'est ancré dans le patrimoine culturel et gastronomique de la France, jusqu'à en faire aujourd'hui LE pays du Foie Gras !

À propos du CIFOG :

Reconnue comme Interprofession en 1987 par les pouvoirs publics, 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, présence sur internet : lefoiegras.fr

