

ENQUÊTE

LE MAGRET DE CANARD, FESTIF POUR 85 % DES FRANÇAIS FAIT SON GRAND RETOUR POUR LES RÉVEILLONS 2023 !

Les fêtes arrivent à grands pas et, avec elles, la multiplication des repas partagés en famille ou entre amis. C'est le moment de trouver de bonnes idées pour varier les plaisirs et jouer la carte du Magret de Canard pour se distinguer ! Il fait en effet son grand retour après plusieurs saisons marquées par un manque de disponibilité. Cette reprise a tout pour plaire aux 85 % des Français qui le jugent **festif** d'après la récente enquête menée par l'Institut CSA pour l'Interprofession du Foie Gras, Magret, Confit¹ !

Cette viande unique, typiquement française, séduit en effet par son caractère original. Hissée en haut de l'affiche dans les années 60 par le Chef étoilé, cette viande singulière présente une **extraordinaire particularité**, celle d'associer l'aspect de la **viande rouge** aux qualités très recherchées de la **volaille**.

89 % des Français s'accordent ainsi à dire qu'il s'agit d'une **viande savoureuse et goûteuse** et 83 % déclarent connaître ses **grandes qualités nutritionnelles**. Il s'agit donc d'une viande de choix pour se régaler et satisfaire ses convives à coup sûr durant la période des réveillons. 88 % de la population considère en effet qu'il s'agit d'une viande qui **fait plaisir** et 77 % déclare qu'il s'agit d'un plat qui **plait au plus grand nombre** ! Le Magret de canard se présente donc comme la bonne solution gourmande pour toutes les générations réunies autour des tables de fêtes ! D'autant que Dr Laurence Plumey, médecin-nutritionniste, estime que le Magret est à recommander à tous, aussi bien aux enfants (dès 1 an), qu'aux adolescents, aux adultes et aux personnes âgées.

Pour trouver l'inspiration, que l'on soit expert de la cuisine ou apprenti cordon bleu, les professionnels du Magret de canard proposent une multitude de recettes, de conseils et d'infos sur : **lemagret.fr**

Le Magret de la fête !



Une viande
festive pour
85%
des Français

Source : CIFOG / CSA décembre 2023



¹ Source : enquête CIFOG / CSA décembre 2023 - 1010 interviews représentatives de la population française âgée de 18 ans et plus du 24 au 30 novembre

Le Magret de France : un goût inimitable chez soi comme au restaurant !

Le Magret est un mets authentique au goût inimitable, dont les origines régionales et traditionnelles sont reconnues par les Français. Ils sont même 89 % à estimer qu'elle est issue d'un savoir-faire traditionnel à préserver. Pour repérer les produits d'origine française, c'est simple, il suffit de se fier au logo « Magret de France », qui constitue une incitation à l'achat pour 85 % des consommateurs.



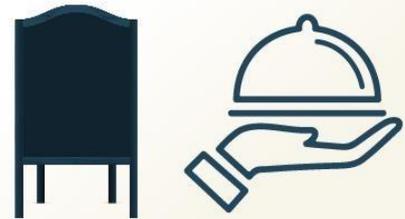
Facile à faire, facile à plaire !

Empreint de la culture gastronomique hexagonale, le Magret se prête à toutes les cuissons et créations culinaires, des plus classiques aux plus audacieuses. Les amateurs de viande l'apprécient aussi bien fumé qu'en carpaccio, en rôti ou en tranches, cuit à la convenance de chacun : rosé ou saignant, à point ou bien cuit, simplement grillé, accompagné ou non d'une sauce.

Si les Français apprécient de le déguster chez eux, ils sont également plus de la moitié (54 %) à juger qu'il a une place indispensable à tenir dans les restaurants !

Le Magret : attendu dans les restaurants

54 % des Français jugent le **Magret indispensable** dans les **restaurants**



Source : CIFO / CSA décembre 2023



© CIFO / Megalowfood / ADOCOM-RR

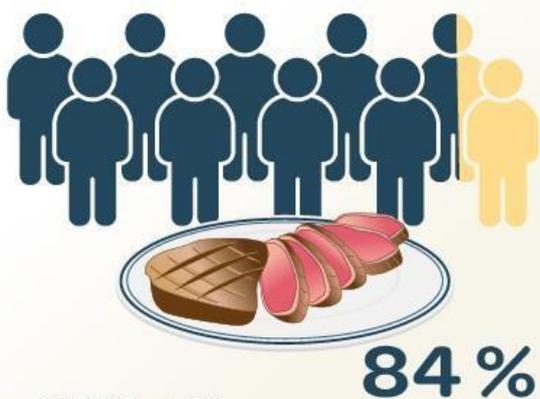
ENQUÊTE CIFOG / CSA

LES FRANÇAIS CONQUIS PAR UNE VIANDE SINGULIÈRE

8 Français sur 10 consommateurs de Magret de Canard

Le Magret de Canard est très apprécié des Français : ils sont 84 % à en consommer, et même 61 % à en savourer au minimum deux fois par an.

Plus de 8 Français sur 10
consomment du Magret



Source : CIFOG / CSA décembre 2023

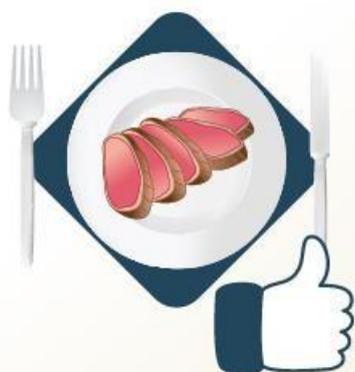
61 % des consommateurs de Magret
en savourent au moins 2 fois par an



Source : CIFOG / CSA décembre 2023

Le Magret : une viande
de qualité au goût unique

Le Magret est une viande :



- de qualité
pour **90 %**
des Français

- savoureuse
et goûteuse
pour **89 %**
des Français

Source : CIFOG / CSA décembre 2023

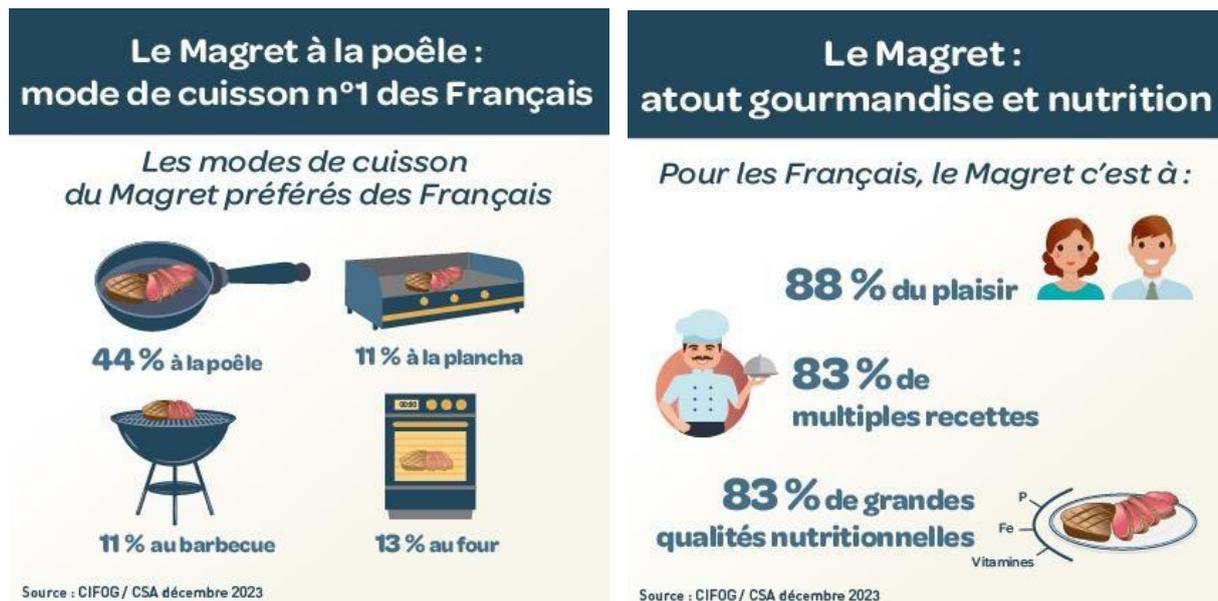
Une viande de qualité au goût unique

Les Français ont de très nombreuses bonnes raisons d'aimer le Magret de Canard !

Ils sont ainsi au moins 8 sur 10 à s'accorder à dire que c'est une viande de qualité (90%), à la juger savoureuse et goûteuse (89 %), à estimer qu'elle fait plaisir (88 %).

Gourmandise et nutrition : la bonne combinaison

Si la plupart des Français préfère cuire le Magret à la poêle (44 %), loin devant le four (13%), la plancha (11%) et le barbecue (11%), ils sont 83 % à estimer que le Magret se prête à de multiples recettes. Le Magret est ainsi synonyme de plaisir pour 88 % des Français. Mais cet aspect gourmand n'est pas le seul à plaire aux Français, qui sont également 83 % à s'accorder à dire que le Magret est une viande aux grandes qualités nutritionnelles. Et ils ont raison : tout en ayant l'aspect d'une viande rouge, le Magret possède les qualités recherchées de la volaille.



Le goût de la tradition française

Pour les Français, le Magret est fortement lié à la gastronomie hexagonale.

Ils sont ainsi 84 % à reconnaître qu'il s'agit d'une viande typiquement française et même 89 % à estimer qu'elle est issue d'un savoir-faire traditionnel à préserver.



« Magret de France » un logo collectif rassurant



Source : CIFOG / CSA décembre 2023

« Magret de France » : un logo gage de confiance

La présence du logo « Magret de France » est rassurante pour les consommateurs. 87 % des Français affirment qu'il les rassure quant à l'origine française et à la traçabilité. Ils sont également 85 % à juger que ce repère est susceptible de les inciter à porter leur choix sur les produits qui l'affichent.

« Magret de France » : une aide au choix en magasin



Source : CIFOG / CSA décembre 2023

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 Magret
sur les réseaux sociaux !**

lemagret.fr



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



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



[@LeMagret](https://twitter.com/LeMagret)

