



ENQUÊTE :

## RÉVEILLONS 2023 : LE FOIE GRAS SERA BIEN DE LA FÊTE !

7 FRANÇAIS SUR 10 DÉJÀ FERMEMENT RÉSOLUS

À EN SAVOURER POUR NOËL

À moins de trois semaines de Noël, le **Foie Gras est en place dans les rayons** pour répondre aux envies festives des consommateurs. Et ça tombe bien puisque la dernière enquête CIFOG / CSA<sup>1</sup> montre que les Français sont **fermement déterminés à en profiter** pour les réveillons !

Dès fin novembre, ils étaient en effet près de 7 sur 10 (69 %) à avoir pris leur décision d'en consommer pour les fêtes de fin d'année 2023. Une proportion en hausse de 2 points par rapport à la même période l'an passé !

La pression de l'inflation sur leur pouvoir d'achat semble même avoir encore moins de prise que l'année dernière sur cette envie. 96 % des acheteurs s'accordent à dire qu'ils continueront malgré tout à acheter du Foie Gras, 3 points de plus qu'en 2022 !

Il faut dire que la présence de ce mets emblématique sur les tables festives est extrêmement importante aux yeux des Français, et encore plus cette année anxiogène... Ils sont

85 % à estimer que le Foie Gras constitue un moyen de partager des **moments de fêtes et de plaisir avec leurs proches dans un contexte morose** (+1 pt vs 2022).

Au-delà, la consommation de Foie Gras est même considérée comme une action de solidarité envers les éleveurs français. 84 % de la population estime en effet nécessaire d'acheter du Foie Gras français pour **soutenir les éleveurs** après les épisodes d'influenza aviaire qui ont durement touché la filière.

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

69 %

des Français déjà décidés à **consommer du Foie Gras pour Noël 2023**

↑ +2 pts vs 2022



Source : CIFOG / CSA décembre 2023 © ADOCOM-RP

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

85 %

des Français

↑ +1 pts vs 2022



Source : CIFOG / CSA décembre 2023 © ADOCOM-RP

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

## Les achats anticipés plébiscités

Afin d'être sûrs d'en profiter pour les fêtes, les 2/3 des consommateurs déjà décidés à consommer du Foie Gras en fin d'année comptent **l'acheter plus tôt que d'habitude**. D'ailleurs, si le Foie Gras était disponible en rayon plus précocement, dès le début du mois de décembre, 74 % des acheteurs en grande distribution franchiraient plus tôt le pas de l'achat.

## Le Foie Gras : l'indétrônable des fêtes réussies chez soi comme au restaurant !

Le Foie Gras est résolument inscrit dans le mode de vie de Français et ils ne sont pas prêts à s'en passer ! 91 % d'entre eux reconnaissent qu'il fait partie du **patrimoine gastronomique** hexagonal. Désormais, ils sont **92 % à déclarer en consommer**, soit 2 points de plus que l'an passé.

Mets de rigueur pour tout réveillon qui se respecte, il est jugé **incontournable des fêtes de fin d'année** par 74 % des Français, confortant sa **première place** devant les traditionnels saumon fumé (68 %) et bûche de Noël (64 %).

Le Foie Gras a également toute sa place **sur les tables des restaurants** où il est très attendu au moment des fêtes : 89 % des Français s'accordent en effet à dire qu'il devrait être proposé à leurs cartes à l'occasion des fêtes de fin d'année.

## Le Foie Gras de France facile à trouver et identifier

Disponible dans les rayons des grandes surfaces, dans les petites boutiques, sur les marchés, directement chez les producteurs, ou encore en ligne ... le Foie Gras de France est disponible partout en France. Issu du savoir-faire hexagonal historique, il est **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 88 % estiment que la **présence du logo « Foie Gras de France » est rassurante** quant à son origine et sa traçabilité.



## Des idées, des astuces, des recettes

Aux côtés des Français dans les préparatifs de Noël, les professionnels ont 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**

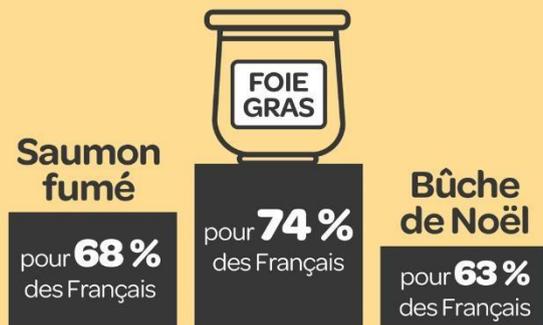
# ENQUÊTE CIFOG / CSA :

## LE FOIE GRAS INDÉTRÔNABLE DES FÊTES !

### Le Foie Gras : incontournable des tables festives !

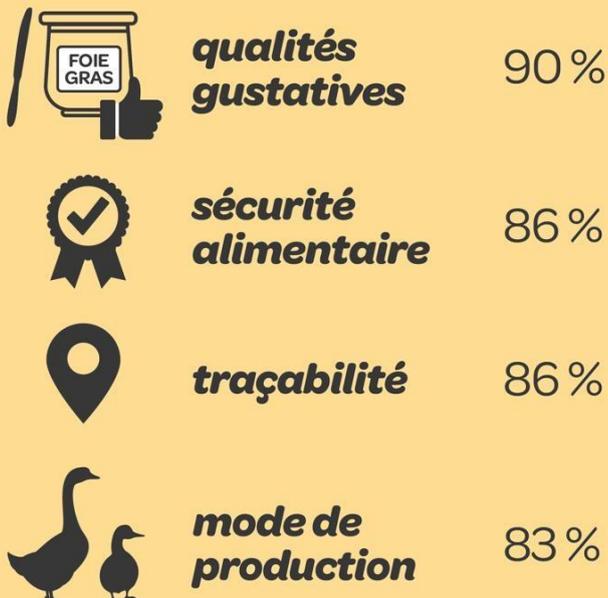
Les Français n'imaginent pas la période de fin d'année sans Foie Gras : près des  $\frac{3}{4}$  (74 %) le jugent incontournable de leurs **repas de fêtes**. Ils sont en effet plus de 9 sur 10 à estimer que le Foie Gras est un produit « **traditionnel** » (94 %), « **festif** » (92 %), « **haut de gamme** » (91 %), « **de qualité** » (91 %), 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 morose !

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



Source : CIFOG / CSA décembre 2023 © ADOCOM-RP

Les Français **confiants en matière de :**



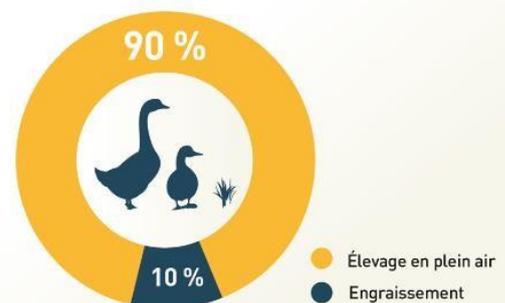
Source : CIFOG / CSA décembre 2023 © ADOCOM-RP

### Foie Gras : un mets 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** (86 %), de **traçabilité** (86 %) ou de **mode de production** (83 %).

Par ailleurs, les Français sont 70 % 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 **11 % 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 : un atout à la carte des Chefs !

Le Foie Gras fait partie des incontournables des tables des restaurants. **89 % 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 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.

## Le logo « Origine France » : la garantie du savoir-faire

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. 88 % des Français se disent **rassurés sur la traçabilité et l'origine** des produits porteurs du logo « **Foie Gras de France** » et 85 % 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. Il faut dire que les Français sont plus de 7 sur 10 (72 %) à attacher de l'importance à l'origine française du Foie Gras dans les restaurants.



## Du Foie Gras : oui et du vrai !

Les Français attendent du véritable Foie Gras et non du simili ! Ils sont en effet 69 % à confier **ne pas être prêts à tester** par un produit exclusivement fabriqué à base de végétaux et cette proportion monte à 72 % pour un produit de synthèse cultivé en laboratoire.

## Le Foie Gras : étendard du savoir-faire gastronomique historique de la France

Une grande majorité de la population, 91 %, 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 88 % d'un **savoir-faire traditionnel à préserver**.

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** ».

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).



**86%** des Français

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



Source : CIFOG / CSA décembre 2023 © ADOCOM-RP

## 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<sup>e</sup> semaine, ils reçoivent une alimentation progressive, les préparant à l'engraissement qui intervient à l'âge adulte, vers le 3<sup>e</sup> 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 non cartilagineux, leur permettant d'avaler de grosses proies. Grâce à leur métabolisme spécifique, ces palmipèdes stockent la graisse naturellement dans leur Foie pour la migration (réserve énergétique).

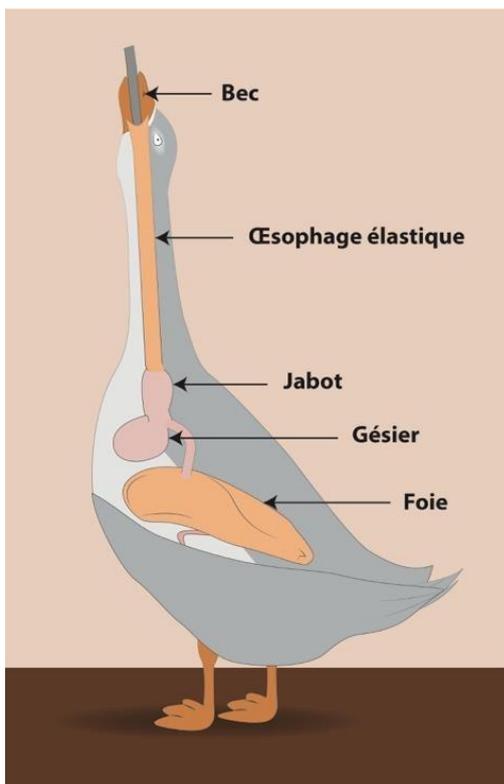
#### Le Foie Gras : un phénomène réversible.

Le Foie Gras est un produit sain issu d'un animal 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 lors d'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 !

La filière s'est engagée dès 2014 dans une démarche collective d'amélioration continue grâce à l'outil PalmiGconfiance, développé par les professionnels eux-mêmes, qui instaure un système de parrainage des nouveaux producteurs pour assurer la formation et la transmission du savoir-faire.



## 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 ancrés 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](http://www.lefoiegras.fr)

---

## Suivez le Foie Gras sur le web



[leblogdufoiegras.fr](http://leblogdufoiegras.fr)  
[lefoiegras.fr](http://lefoiegras.fr)



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



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



[@BlogFoieGras](https://twitter.com/BlogFoieGras)  
[@FandeFoieGras](https://twitter.com/FandeFoieGras)



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



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

---