



FOIE GRAS : APRÈS UNE CRISE HISTORIQUE, LA FILIÈRE EST MOBILISÉE POUR REBONDIR ET TENIR LE RENDEZ-VOUS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

Après un nouvel épisode d'influenza aviaire particulièrement violent, les professionnels du Foie Gras redémarrent leur production. Grâce à leur mobilisation sur le terrain, il y aura bien du Foie Gras à partager à Noël ! Une bonne nouvelle pour tous les amateurs de ce mets d'exception, très nombreux en France. En effet, les Français sont plus de 9 sur 10 (91 %) à déclarer en consommer et, surtout, près de 8 sur 10 (79 %) à le classer **n°1 des incontournables des fêtes de fin d'année**¹ !



Alors, pour être sûrs de profiter du Foie Gras en fin d'année, les professionnels conseillent aux consommateurs de ne pas attendre le dernier moment pour faire leurs achats ! En outre,

ce mets d'exception plus rare que les années précédentes n'échappera pas à l'inflation et le budget sera forcément un peu plus élevé pour partager des moments de plaisir avec ses proches et s'échapper de la morosité ambiante, le temps d'une pause gourmande. Il faudra compter en moyenne 0,50 cts d'euros supplémentaires pour une part de 40 g de Foie Gras. En effet, alors que sa **production** devrait être en baisse de l'ordre de **-30 % à -35 %** cette année et que les stocks ont déjà été largement entamés l'an passé, la filière doit également se relever dans des **conditions inflationnistes** sans précédent. La hausse généralisée de tous ses coûts de production est accentuée par le renforcement des mesures de biosécurité visant à éviter un nouvel épisode d'influenza aviaire. Ses **coûts** enregistrent ainsi une hausse de **+30% sur 2 ans** et la situation reste incertaine avec la flambée des tarifs de l'énergie.

Mais ces difficultés n'entament pas la détermination des acteurs de la **filière française, n°1** de la production et de la consommation mondiale, dont l'objectif est de répondre aux attentes des Français. Et ils ont raison : la grande majorité de la population, 88 %, estime que le Foie Gras est un **produit « Made in France » à soutenir** et un **savoir-faire traditionnel à préserver**. En 2021, il a même attiré davantage de clients qu'en 2019, année pré-covid, avec **40,5 % de foyers acheteurs**² ! Les Français sont attachés à ce mets d'exception et ne veulent pas le remplacer. 93 % s'accordent à dire que le Foie Gras fait partie du **patrimoine gastronomique hexagonal** et 77 % confient ne pas être prêts à le substituer 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 !

¹Source : enquête Cifog / CSA décembre 2021

² Source : Kantar – tous circuits 2021

Tous les acteurs de la filière touchés par la pénurie de canetons

Pour la première fois de l'histoire, l'influenza aviaire a non seulement gravement touché le Sud-Ouest, mais également les Pays de la Loire, qui abritent les canards reproducteurs et fournissent plus de 70 % des canetons de la filière.

À ce jour, la filière ne dispose donc pas d'un nombre suffisant de canards pour assurer le redémarrage attendu de sa production. Elle estime que la situation ne pourra revenir à la normale qu'au second semestre 2023. C'est pourquoi elle demande aux Pouvoirs publics de prendre en compte cette conjoncture inédite de remplissage partiel des élevages dû au partage nécessaire des canetons, en adoptant des mesures d'accompagnement complémentaires pour venir en aide aux producteurs situés en zones restées indemnes et donc non éligibles aux dispositifs d'indemnisation.

La pénurie de canetons a en effet des conséquences sur tous les éleveurs, y compris ceux qui n'ont pas directement été victimes de l'épizootie. Les entreprises de l'aval sont également concernées, car le manque de matière première menace leurs emplois.

La filière engagée dans la lutte contre l'influenza aviaire au-delà des obligations réglementaires

Fortement mobilisée dans la lutte contre l'influenza aviaire, la filière Foie Gras a décidé de prendre des mesures drastiques pour contrer la menace, au-delà des obligations réglementaires. En effet, alors que toutes les mesures prises dans la feuille de route signée en juillet 2021 avec les Pouvoirs publics ont été mises en œuvre³, la filière a collectivement décidé d'aller plus loin en adoptant un nouvel accord interprofessionnel le 29 septembre dernier. Ainsi, dès le 15 décembre prochain, son « Plan Adour » entrera en vigueur.

Ce plan résulte de la volonté de la filière palmipèdes gras, sous l'impulsion du CIFOG, de la filière volaille régionale (Airvol) et des chambres d'agricultures (40-32-64-65) dans le cadre de l'organisation à vocation sanitaire de la région (ASAVI). Il s'agit d'un plan volontariste qui sera expérimenté dans l'attente d'un vaccin qui pourrait arriver d'ici fin 2023.

Ainsi, du 15 décembre 2022 au 15 janvier 2023, les élevages les plus denses situés dans 68 communes du Sud-Ouest connaîtront notamment un vide sanitaire synchronisé des élevages de palmipèdes pour éviter tout risque de propagation du virus. Dans le même temps, les autres régions productrices de France procéderont à des allongements de vides sanitaires dans les élevages, au-delà des mesures déjà prises l'année dernière et les fermes de ponte hébergeant les précieux reproducteurs seront protégés par un vide des élevages de canards à foie gras situés à proximité. Ces initiatives historiques doivent contribuer à éviter un nouveau drame alors que le virus a continué de circuler dans la faune sauvage depuis le printemps et recommence à toucher des élevages.

³ mise à l'abri des animaux, baisse de densité de la production de palmipèdes dans les zones à risque de diffusion (ZRD) avec un allongement d'1 semaine du vide sanitaire entre deux lots du 15 octobre au 15 février...

Le plaisir de partager du Foie Gras toujours au rendez-vous avec des nouveautés d'actualité !

Les professionnels du Foie Gras mettent tous les moyens en œuvre afin de continuer à proposer des moments gourmands d'exception aux consommateurs. Les entreprises sont particulièrement mobilisées pour ces fêtes de fin d'année qui vont permettre à beaucoup de Français de rompre avec la morosité ambiante pour partager de véritables moments festifs.

Des instants privilégiés où le Foie Gras joue un rôle central. En rayon, les consommateurs découvriront ainsi une large offre apéritive leur permettant de partager du Foie Gras tout en maîtrisant leur budget grâce à des petits formats ou des tartinables.

Les marques mettent également l'accent sur les signes de qualité pour fournir des garanties aux consommateurs : Foie Gras de France, IGP Sud-Ouest, Label Rouge, ingrédients 100 % français, caution de Grands Chefs, etc. De plus, les entreprises s'inscrivent dans des démarches durables, avec des emballages réutilisables comme le torchon en véritable tissu, des durées de conservation allongées grâce au mode de cuisson lente, etc.

Tandis que les marques ont imaginé des produits pour répondre aux attentes du plus grand nombre, la filière prolonge ses actions de transparence auprès des consommateurs et des professionnels, sur le terrain comme sur les réseaux sociaux, pour renforcer leurs connaissances de ce mets emblématique de la gastronomie française.



SOMMAIRE

2022 : LA FILIÈRE FRAPPÉE PAR UNE CRISE D'UNE VIOLENCE INOÛÏE

2022 : nouveau repli de la production de l'ordre de 30 à 35 % sur l'année

p.6

Un soutien des Pouvoirs publics à renforcer face à une pénurie inédite de canetons

p.8

Influenza aviaire : l'évolution de la situation sous étroite surveillance

p.9

UNE FILIÈRE RESPONSABLE ET ENGAGÉE POUR UN REDÉMARRAGE RÉUSSI DANS UN CONTEXTE TENDU

L'Interprofession s'engage au-delà des obligations réglementaires

p.11

La vaccination : un enjeu majeur pour la filière Foie Gras

p.14

Le redémarrage de la filière confronté à la flambée des coûts de production

p.15

LE FOIE GRAS AU RENDEZ-VOUS POUR PARTAGER DES FÊTES D'EXCEPTION

Le Foie Gras : le plus incontournable des produits de fêtes d'après les Français !

p.17

Tendances : le Foie Gras fait la différence pour partager des fêtes d'exception !

p.22

TRANSPARENCE, PÉDAGOGIE ET PLAISIR : DES ACTIONS D'INFORMATION POUR TOUT SAVOIR D'UN METS SYMBOLE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Journées du patrimoine : le grand public présent à l'invitation des producteurs de Foie Gras

p.25

Le Foie Gras à la rencontre des jeunes générations avec des ambassadeurs stars !

p.27

Challenge Foie Gras 2022 : les jeunes créateurs culinaires réinventent l'apéritif à partager

p.29

EN SAVOIR PLUS SUR UNE FILIÈRE GARDIENNE D'UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS HISTORIQUE

p.31



2022 : LA FILIÈRE FRAPPÉE PAR UNE CRISE D'UNE VIOLENCE INOUIË



2022 : NOUVEAU REPLI DE LA PRODUCTION DE L'ORDRE DE 30 À 35 % SUR L'ANNÉE

Une crise historique mondiale : toutes les espèces de volailles touchées et 35 pays européens concernés

La saison dernière, la filière française du Foie Gras a été victime, au même titre que les autres filières avicoles dans le monde, d'une épizootie d'influenza aviaire aussi violente qu'inattendue. Tous les types d'élevages et toutes les espèces ont été concernés. La France a totalisé près de 1 400 foyers. L'épizootie a entraîné la disparition de 17,3 millions de volailles sur le territoire, dont 3,8 millions de canards dans la filière Foie Gras. S'ajoutent à cela 6 millions de canards qui n'ont pas été mis en place.

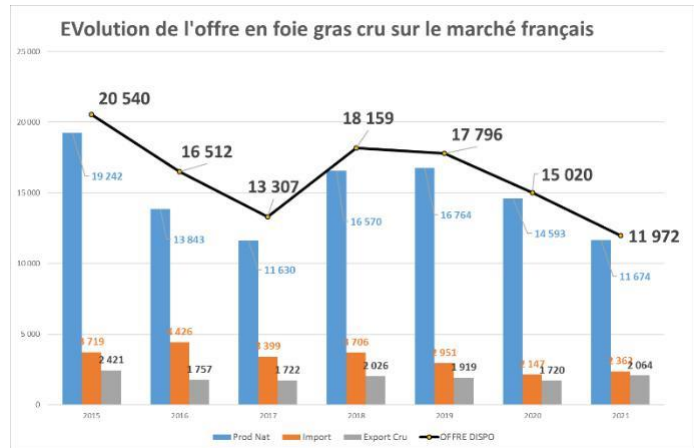
Toute la chaîne de production du Foie Gras concernée : des reproducteurs à l'engraissement

En effet, après le Sud-Ouest lourdement touché dès l'automne 2021, le virus s'est propagé fin février pour la première fois aux **Pays de la Loire, zone stratégique** pour la filière. Si le bassin des Pays de la Loire produit **20 % du Foie Gras de France**, il concentre en effet **100% de la génétique mondiale** et plus de **70% des canetons destinés à la filière Foie Gras** en France. Près de 90% des reproducteurs de ce bassin ont été décimés et ce capital mettra de longs mois avant de se reconstituer. Le rôle des élevages dans cette région est donc déterminant pour le repeuplement du Sud-Ouest. La situation ne pourra **revenir à la normale que dans le courant du 2nd semestre 2023**.



Un recul de production de 30 à 35 % en prévision sur l'année

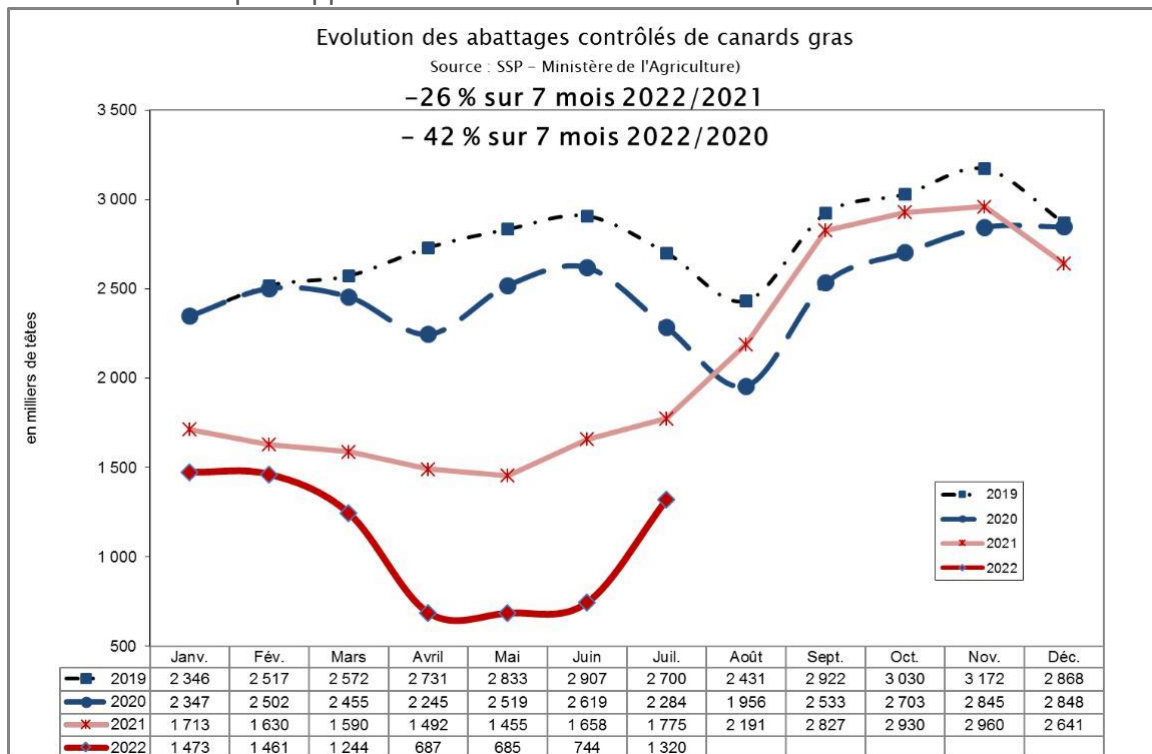
En 2022, l'offre en produits issus de la filière Foie Gras va poursuivre sa **diminution entamée en 2020**, d'autant que les réserves de conserves se sont épuisées cette année pour répondre à la demande. En effet, en raison de l'extrême virulence des épisodes successifs d'Influenza Aviaire, la filière a déjà vu sa production reculer de l'ordre de **1/3 entre 2019 et 2021**.



En **2022**, les professionnels estiment qu'elle va connaître un **recul historique de 30 à 35 % sur 1 an**. En effet, avec les vides sanitaires induits par la gestion de crise, les mises en place de canetons mâles, traditionnellement utilisés dans les élevages de la filière Foie Gras, ont diminué de l'ordre de -46 % sur 8 mois en 2022 vs 8 mois en 2021. Cependant, la filière a réussi à maîtriser cette diminution en intégrant également les femelles aux élevages. Cette adaptation a permis de limiter la diminution des mises en place à -29 % au total sur la période.

Sur les 7 premiers mois de l'année, le recul de la production de foie gras s'établit à -26 % par rapport à la même période en 2021 et à -42 % sur 2 ans.

Au total, selon les prévisions, l'Interprofession CIFOG estime que la production de Foie Gras devrait diminuer de l'ordre de **-30 % à -35 % sur l'ensemble de l'année 2022** par rapport à 2021 et de **-43 %** par rapport à la dernière année de référence de 2020.



UN SOUTIEN DES POUVOIRS PUBLICS À RENFORCER FACE À UNE PÉNURIE DE CANETONS INÉDITE

La prise en compte de la pénurie de canetons : un point essentiel pour la sauvegarde de la filière

L'Interprofession du Foie Gras – CIFOG - salue le plan d'action et l'accompagnement financier de 1,1 milliard d'euros que le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire Marc Fesneau a annoncé fin juillet pour accompagner le redémarrage des élevages de volailles de chair et palmipèdes à Foie Gras.

Ces indemnités ne prennent cependant pas en compte la situation bien spécifique à la filière. En effet, malgré la très grande réactivité des accouveurs à redémarrer des cheptels en zone indemne, les professionnels ne s'attendent pas à un retour à la normale avant le second semestre 2023.

Une reprise de la production au ralenti

Cette situation inédite a des conséquences catastrophiques pour la reprise d'activité des éleveurs et des transformateurs :

- **Les zones indemnes ne sont pas livrées en canetons à la hauteur de leurs commandes alors que, pour l'instant, elles ne bénéficient d'aucune indemnité : l'Interprofession réitère sa demande de prise en compte de ces exploitations, au même titre que les entreprises d'aval qui sont indemnisées selon leur dépendance vis-à-vis d'un approvisionnement depuis les zones réglementées et selon leur perte d'exploitation.**
- Avec le retour en production des élevages des Pays de la Loire et du Quercy-Périgord, les éleveurs français ne disposent pas de canetons en quantité suffisante et subissent donc des vides sanitaires bien au-delà des 4 semaines habituelles.
- De nombreux abattoirs et ateliers de transformation sont dans l'obligation de recourir au chômage partiel de longue durée faute de matière première : ce sont des emplois et surtout des savoir-faire qui sont menacés de disparaître.

Face à cette situation d'une extrême gravité, le CIFOG demande aux pouvoirs publics de prendre en compte le remplissage partiel des élevages dû au partage nécessaire des canetons. Une solution doit être également trouvée pour accompagner les producteurs en zone indemne, qui sont aujourd'hui écartés du dispositif. En effet, leur activité dépend totalement de la fourniture d'animaux de zones règlementées.

INFLUENZA AVIAIRE : L'ÉVOLUTION DE LA SITUATION SOUS ÉTROITE SURVEILLANCE

Une situation exceptionnelle depuis le printemps

Alors que le virus de l'influenza aviaire était maîtrisé dans les élevages, des mortalités groupées d'oiseaux du littoral ont été constatées depuis mi-mai, d'abord dans les départements côtiers des Hauts-de-France (Nord, Pas-de-Calais, Somme) puis, courant juin, sur les côtes normandes (Seine-Maritime, Calvados, Manche) pour être observées en juillet sur les côtes bretonnes (Côtes-d'Armor) et désormais en Loire-Atlantique, Charente-Maritime et jusqu'aux Pyrénées-Atlantiques. Cette augmentation de cas d'influenza aviaire dans la faune sauvage touche également les autres pays de l'Union européenne.

21 septembre : passage au niveau jaune CIFOG pour toute la France

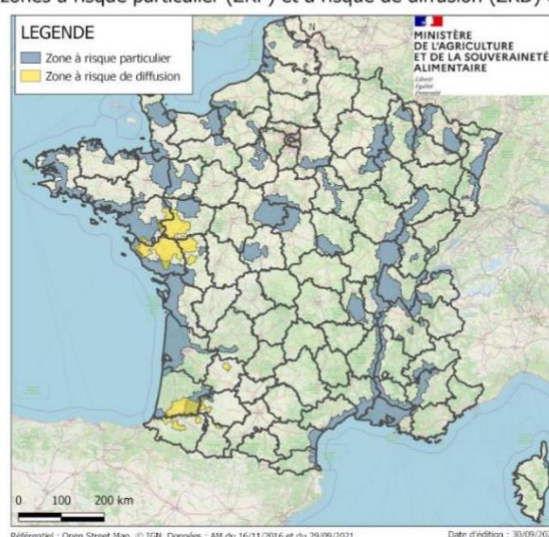
Le 21 septembre, l'Interprofession du Foie Gras – le CIFOG – a pris la décision de relever tout le territoire national de son niveau vert à son niveau d'alerte jaune, entraînant un niveau de surveillance renforcé.

2 octobre : passage officiel au niveau de « risque modéré »

À l'approche de l'automne, période à risque du fait de la baisse des températures et du début des migrations d'oiseaux, le niveau de risque a été relevé de "négligeable" à "modéré" sur l'ensemble du territoire national. À compter du 2 octobre, ce changement s'accompagne d'un renforcement de la surveillance des élevages de volailles et des mesures de protection.

À la date du 18 octobre, 27 foyers en élevage ont été confirmés depuis le 1^{er} août dernier, dont 2 dans des élevages de palmipèdes à Foie Gras, dans la Sarthe et en Loire-Atlantique.

IAHP : zones à risque particulier (ZRP) et à risque de diffusion (ZRD) en France



A photograph of a group of white ducks in a field of tall grass. The ducks are the central focus, with some standing and others sitting. The background is a dense field of green grass, slightly out of focus. The overall scene is bright and natural.

UNE FILIÈRE RESPONSABLE ET ENGAGÉE POUR UN REDÉMARRAGE RÉUSSI DANS UN CONTEXTE TENDU

L'INTERPROFESSION S'ENGAGE AU-DELÀ DES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Une feuille de route pour contrer un virus d'une extrême virulence

Une feuille de route élaborée dans le cadre de groupes de travail nationaux, associant les services de l'État, les organisations professionnelles nationales, les syndicats agricoles et les interprofessions a été présentée par le ministre le 8 juillet 2021 pour donner un cadre strict à l'élevage des palmipèdes à Foie Gras et des volailles en général.

La feuille de route définie collectivement a permis de renforcer les dispositifs permettant de sécuriser la production, en particulier durant les périodes à risque lors des migrations d'oiseaux sauvages et dans les territoires à forte densité avicole.

Elle comprend trois points majeurs :

- Obligation de mise à l'abri généralisée, quel que soit le nombre d'animaux dans les élevages, en cas d'élévation du niveau de risque
- Suppression de la dérogation de mise à l'abri pour les élevages de moins de 3 200 palmipèdes en cas d'élévation du niveau de risque
- Diminution des densités d'élevages dans les zones à risque de diffusion de l'Influenza Aviaire
- Renforcement de la surveillance en période à risque
- Obligation de télédéclarer les élevages et les mouvements d'animaux
- Mise en place de scénarios de lutte pour meilleure efficacité des mesures de gestion en cas de foyer

L'élevage de plein air : toujours ancré dans l'ADN de la filière

Le CIFOG tient à rappeler que la mise à l'abri des palmipèdes en cas de risque modéré ou élevé déclenché par les pouvoirs publics est une nécessité impérative, mais temporaire. La mise à l'abri de tous les palmipèdes dans les zones à risque (haute densité, zones humides, ...) vise à les protéger d'une introduction du virus soit directement par les oiseaux sauvages, soit indirectement par les élevages voisins. Cet impératif prôné par les experts scientifiques ne remet absolument pas en cause la pratique de l'élevage en plein air de la filière. Lorsque le risque est qualifié de négligeable (et même modéré pour les territoires les moins à risque), l'accès aux parcours extérieurs reste une priorité pour les éleveurs, quel que soit le modèle de production.



De nouvelles mesures réglementaires

Renforcement des mesures de biosécurité

En parallèle, de nouvelles conditions de protection contre l'influenza aviaire sont développées dans l'arrêté n°55 du 29 septembre 2021 relatif à la **biosécurité dans les élevages** de volailles.

En premier lieu, l'arrêté impose **une télédéclaration des élevages, de la mise en place et de la sortie des lots d'animaux** pour toutes espèces avicoles et palmipèdes dans les 7 jours. Ce délai est réduit à 48 h en cas de risque élevé.

Ensuite, lorsque le niveau de risque s'élève la règle reste la mise à l'abri des animaux généralisée dans les territoires ciblés par les arrêtés établissant le niveau de risque, mais désormais **sans dérogation possible** pour les élevages ayant moins de 3200 volailles ou palmipèdes présents à l'extérieur.

Par ailleurs, les élevages doivent depuis le 1^{er} juillet 2021, faire réaliser au moins un audit biosécurité annuel. Les mesures de biosécurité restent en effet de mise (personne référente formée, plan de circulation, désinfection des véhicules, interdiction de l'accès aux autres animaux, aux personnes non indispensables...). Le parcours doit être clôturé et dépourvu de plan d'eau, mares ou zone inondée. La circulation des véhicules sur le parcours pour abreuver et nourrir les animaux doit être évitée.

L'ensemble des mesures prises a permis d'observer une baisse notable du nombre d'élevages touchés dans le Sud-Ouest sur la nouvelle vague 2021-2022. Ce sont 23% de foyers en moins qui ont été enregistrés et une gestion mieux maîtrisée.

Néanmoins, les ravages causés par ce virus en France l'hiver dernier ont aussi montré que ces mesures doivent encore être renforcées.

Une nouvelle feuille de route commune en juillet 2022 pour renforcer la protection des élevages

En juillet dernier, le CIFOG, en concertation avec les pouvoirs publics et les autres filières avicoles, a adopté une nouvelle feuille de route pour renforcer les mesures déjà prises, en particulier l'an passé. Cette année, la filière franchit un cap supplémentaire. Sept actions prioritaires ont été définies dans le plan national. Elles concernent :

1. Surveillance sanitaire
2. Prévention
3. Vaccination
4. Méthode de lutte et de gestion
5. Gestion des risques liés aux activités cynégétiques
6. Actions à court terme et accompagnement des producteurs et des industries d'abattage et de transformation
7. Réflexion à moyen et long terme sur l'adaptation et la transformation de la production pour bâtir l'élevage de demain



Un accord interprofessionnel adopté le 29 septembre 2022 pour répondre à la nouvelle feuille de route

Le conseil d'administration du CIFOG a adopté à l'unanimité des collèges Amont et Aval un accord interprofessionnel venant compléter ce dispositif :

- La télédéclaration s'effectuera grâce à l'outil BDavicole déployé depuis 2016 pour géolocaliser les élevages et disposer d'un véritable tableau de bord de la présence des animaux en temps réel, partagé avec les services vétérinaires ;
- Des mesures complémentaires en zones à risque de diffusion (ZRD), en zones à risque particulier (ZRP) et autour des élevages hébergeant les reproducteurs sont prises pendant la période à risque :
 - Renforcement de la surveillance des élevages :
 - Dépistages systématiques avant mouvement d'animaux
 - Dépistages hebdomadaires des lots d'animaux en élevage
 - Renforcement des règles de production pour réduire les densités de lots d'animaux :
 - Obligation d'appliquer le Plan Adour sur les départements 40-32-64-65
 - Allongement des vides sanitaires du 15/12 au 15/04 dans les autres régions
 - Protection des sites stratégiques (fermes de ponte hébergeant la génétique et les reproducteurs)

Plan Adour : un plan volontaire de diminution de la densité expérimenté dans le bassin de l'Adour

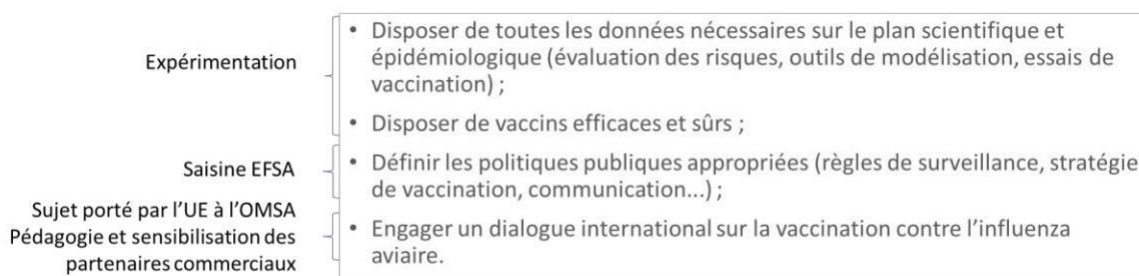
En concertation avec l'ensemble des acteurs de l'élevage de palmipèdes et volailles, l'Interprofession CIFOG a proposé une réduction drastique avec un vide synchronisé des bâtiments d'élevage des palmipèdes dans 68 communes du Sud-Ouest concentrant le plus d'élevages, du 15 décembre au 15 janvier prochains. Ce plan sera mis en œuvre dès cet hiver 2022/2023. Ces mesures volontaires sont inédites dans les productions animales en France et doivent permettre d'attendre la perspective d'une stratégie vaccinale qui pourrait intervenir d'ici fin 2023.

De plus, le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a validé un accompagnement financier. Il s'agira notamment de financer une partie de ce vide sanitaire en indemnisant les éleveurs, mais pour l'instant, ce dispositif ne prend pas en compte l'aval de la filière, c'est-à-dire les entreprises de transformation qui manqueront de matières premières.

LA VACCINATION : UN ENJEU MAJEUR POUR LA FILIÈRE FOIE GRAS

Vaccin : une feuille de route européenne

Pour le moment, aucun vaccin contre la propagation du virus de l'influenza aviaire n'est disponible pour le canard. Le Conseil de l'Union européenne a pris la décision d'**approuver le déploiement d'une approche stratégique visant à développer la vaccination en tant qu'outil complémentaire de prévention et de contrôle de l'Influenza Aviaire** le 24 mai dernier. Les chefs des services vétérinaires des différents pays européens réunis à Paris le 15 juin dernier ont convenu d'une feuille de route pour rendre les décisions du Conseil opérationnelles. Quatre volets sont prévus :



Deux solutions vaccinales en cours d'évaluation

L'objectif des vaccins à l'étude doit être de bloquer la circulation du virus dans les élevages de canards. Deux solutions vaccinales sont aujourd'hui envisagées, issues de deux technologies différentes. Afin de valider la faisabilité, la réponse vaccinale et la protection vis-à-vis de la circulation du virus, des essais expérimentaux doivent être déployés en conditions réelles. Cette première phase d'expérimentation est actuellement en cours. Elle consiste à observer la mise en place de l'immunité et évaluer la baisse d'excrétion. La phase 2 devra permettre d'évaluer la capacité à limiter la propagation du virus.

L'engagement indispensable de tous les acteurs de la filière

La mise en place et l'efficacité d'un plan de vaccination dépendent de la mobilisation de l'ensemble des acteurs de la filière. Une fois le vaccin disponible, il s'agira ainsi de garantir une vaccination à 100% sur la zone définie, la traçabilité des lots vaccinés, la mise en place du plan de surveillance efficace et suivi ainsi que l'application stricte des mesures de biosécurité.

LE REDÉMARRAGE DE LA FILIÈRE CONFRONTÉ À LA FLAMBÉE DES COÛTS DE PRODUCTION : +30 % EN 2 ANS

Alors que les professionnels doivent faire face à la diminution de la production, ils sont également touchés par la hausse généralisée des coûts de production. Sur 9 mois 2022, le coût de production total d'un canard à Foie Gras a augmenté de +30 % par rapport à la même période en 2020.

En complément de ces hausses de coûts objectivées par l'indicateur de référence du CIFOG, les professionnels de la filière rappellent que ces coûts de production vont encore augmenter de façon significative dans les mois à venir pour s'adapter aux nouvelles règles de biosécurité afin de lutter contre les risques récurrents d'Influenza Aviaire.

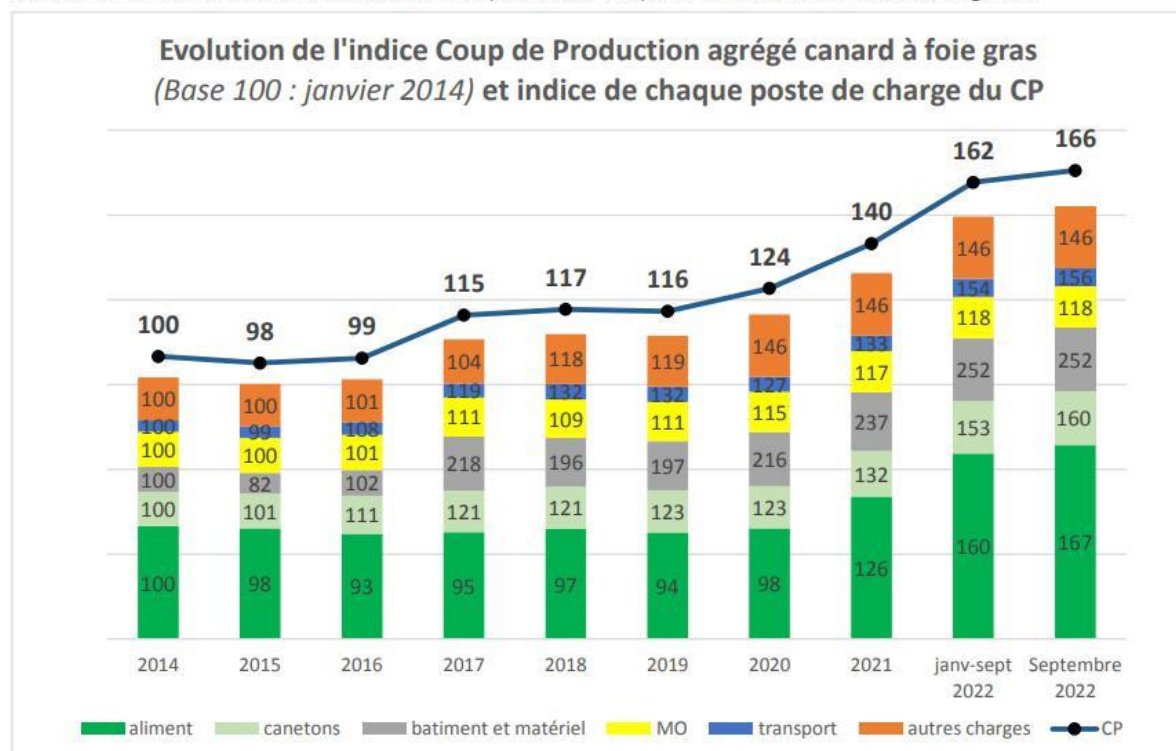
De plus, à l'ensemble de ces hausses pour la partie agricole, s'ajoute également l'explosion des coûts de production pour le maillon transformation à l'aval de la filière : énergie, emballages, transport, main-d'œuvre, etc.

Cet indicateur est publié sur : elevage-gavage.fr.

INDICATEUR AGREGE COÛT DE PRODUCTION

Fréquence de publication : 2 fois par an en mars et septembre

Réseau Fermes de Références Landes, coût de production moyen d'un canard IGP élevé et engraisé.





LE FOIE GRAS AU RENDEZ-VOUS POUR PARTAGER DES FÊTES D'EXCEPTION



- **Anticipation et partage : le Foie Gras français au rendez-vous des fêtes de fin d'année 2022 (disponibilité / prix)**
- **Petit rappel enquête 2021 (point sur Gourmey)**
- **Tendances : des produits adaptés pour une parenthèse exceptionnelle !**

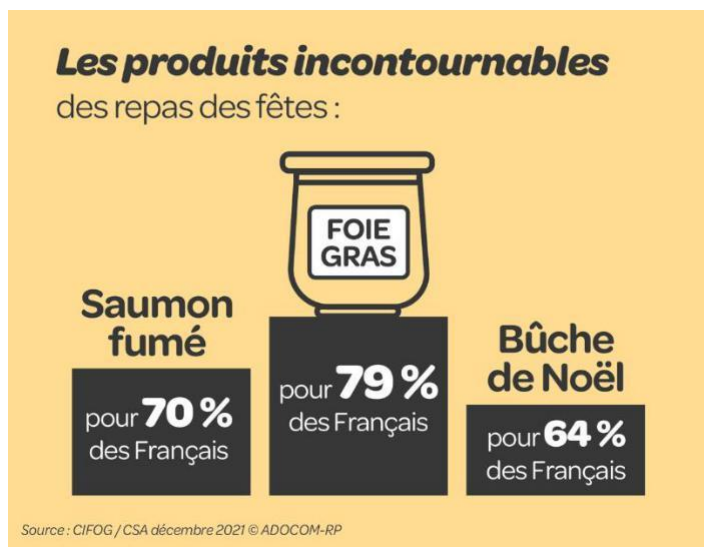
LE FOIE GRAS : LE PLUS INCONTOURNABLE DES PRODUITS DE FÊTES D'APRÈS LES FRANÇAIS !

Enquête CIFOG / CSA menée du 24 novembre au 5 décembre 2021 auprès d'un échantillon national représentatif de 1005 Français âgés de 18 ans et plus.

Le Foie Gras : toutes les qualités d'un produit de fêtes !

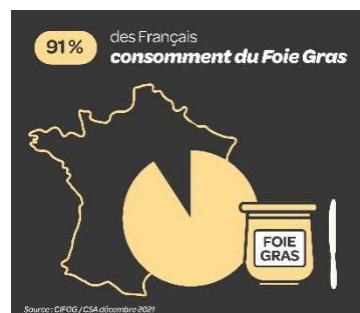
Les Français n'imaginent pas la période de fin d'année sans Foie Gras : près de 8 sur 10 le jugent **incontournable** de leurs **repas de fêtes** (79 %). Parmi les produits emblématiques de Noël, il arrive ainsi devant le saumon fumé et la bûche de Noël.

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 !



Plus de 9 Français sur 10 consomment du Foie Gras

Les résultats de la dernière enquête menée par CSA pour l'Interprofession du Foie Gras (CIFOG)⁴ ne font pas débat : plus de 9 Français sur 10 (91 %) déclarent en consommer. Ils sont même près de 8 sur 10 (79 %) à le classer n°1 des incontournables des fêtes de fin d'année, devant le saumon fumé (70 %) et la bûche de Noël (64 %).



⁴ Enquête CIFOG / CSA menée du 24 novembre au 5 décembre 2021 auprès d'un échantillon national représentatif de 1005 Français âgés de 18 ans et plus.

Du Foie Gras : oui et du vrai !

Les consommateurs veulent du véritable Foie Gras, issus des terroirs de France et du travail des producteurs locaux ! Les Français ne veulent pas un ersatz ou un pâle simili

à base de noix de cajou et d'huile de palme ! Ils sont en effet 77 % à préférer le Foie Gras à toute copie exclusivement fabriquée à base de végétaux et 79 % à préférer le Foie Gras à tout produit de synthèse, cultivé en laboratoire.



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 %).

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 seuls 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*)

Les Français **confiants en matière de :**



qualités gustatives (91 % vs 87 % en 2020)



sécurité alimentaire (88 % vs 84 % en 2020)

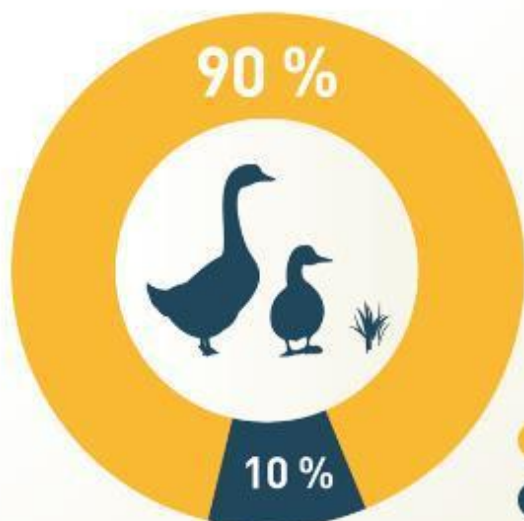


traçabilité (87 % vs 80 % en 2020)



mode de production (82 % vs 74 % en 2020)

Source : CIFOG / CSA décembre 2021 © ADOCOM-RP



- Élevage en plein air
- Engraissement

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**. 88 % 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, 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 tra-vers 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 : CIFOOG / CSA décembre 2021 © ADOCOM-RP

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. 90 % 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 © ADOCOM-RP

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



une incitation au choix pour
88% des Français

Source : CIFOG / CSA décembre 2021 © ADOCOM-RP



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 **16 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**.



#TouchePasMonFoieGras
Décembre 2021

MANIFESTE DE SOUTIEN à la filière française du Foie Gras

Un patrimoine culturel et gastronomique

Reconnu Patrimoine Culturel et Gastronomique Protégé en France depuis 2006, le Foie Gras est mis à l'honneur par les grands chefs cuisiniers français et étrangers. Symbole de la haute gastronomie, le Foie Gras est l'ambassadeur de notre art de vivre, ainsi il participe au rayonnement de nos savoir-faire et de notre culture dans le monde entier.

Un mets d'excellence à préserver

Faire à :

- La décision de quelques maires de grandes villes, Strasbourg, Grenoble et Lyon – capitale de la Gastronomie, de renoncer au Foie Gras pour les buffets organisés par les collectivités territoriales dont ils ont la charge ;
- L'appel au boycott du Maire de Lyon qui dit vouloir proposer aux restaurateurs de renoncer à servir du Foie Gras dans leurs établissements ;
- La campagne de désinformation et l'instrumentalisation par l'association extrémiste végane Peta d'un symbole de la gastronomie française ;
- La nécessité de laisser au consommateur la liberté du choix des mets qu'il déguste dans nos établissements.

16 associations de chefs cuisiniers s'engagent à :

- METTRE À L'HONNEUR le Foie Gras, source inépuisable d'inspiration culinaire, à l'occasion des fêtes puis tout au long de l'année,
- ÉCRIRE AUX MAIRES concernés pour leur proposer de reconsidérer leur décision,
- CONSTATER LA QUALITÉ des modes de production du Foie Gras en France en permettant à un ou plusieurs de leurs membres de visiter un élevage, un atelier de garage, ou de transformation.

ET APPORTER LEUR SOUTIEN À LA FILIÈRE DU FOIE GRAS FRANÇAIS

 Fabrice PROCHASSON Président	 Association Française des Maîtres Restaurateurs Président	 Michel BODI Président	 Pierre LAMBERT Président	 Pascal VITRY Président
 Jean-François GIRARDIN Président	 Robert HEGUY Président confédéral	 Christophe MARGUIN Président	 Christian TETEOIE Président	 Guillaume GOMEZ Président
 Francis DURNERIN Président	 Jean-Marc MOMPACH Président	 Christian MILLET Président	 Marie SAUCE Présidente	 Didier CHENET Président



TENDANCES : LE FOIE GRAS FAIT LA DIFFÉRENCE POUR PARTAGER DES FÊTES D'EXCEPTION !

Le Foie Gras ouvre les festivités dès l'apéritif

Le Foie Gras s'invite dès l'apéritif pour débiter les fêtes dans les meilleures conditions et leur offrir un goût d'exception. Les marques proposent cette année des nouveautés tartinables, natures, aux fruits secs, au piment d'Espelette ou à la figue. Ces produits faciles à servir permettent aux consommateurs de magnifier l'apéritif de façon abordable.

Pour se différencier au moment de l'apéritif, les entreprises invitent également les consommateurs à réaliser de savoureuses bouchées à partir de Foie Gras présenté sous des formes inédites. Ils vont ainsi découvrir des « tablettes » de Foie Gras agrémentées d'inclusions de raisins, figues, amandes, pistaches, noisettes, abricots, à la façon des réputés mendiants en chocolat !

De plus, pour répondre aux attentes spécifiques des moments apéritifs, les marques développent des offres en petits formats, particulièrement adaptées à l'apéritif et permettant d'éviter le gaspillage en évitant d'ouvrir de trop grands contenants.



Une qualité et une origine cautionnées

Cette année, certaines marques ont décidé de proposer de nouveaux produits *haut de gamme* pour offrir une véritable parenthèse d'exception aux consommateurs. Des entreprises ont ainsi décidé de miser sur des recettes 100 % françaises pour la totalité de leurs ingrédients, depuis le Foie Gras bien sûr, jusqu'aux assaisonnements. D'autres élargissent le nombre de produits porteurs du Label Rouge, attestant de leur niveau de qualité supérieure. Des Chefs bien connus du grand public apportent également leur caution à des recettes qu'ils élaborent avec les marques.

Des produits innovants et durables

Si le Foie Gras reste un produit de tradition, héritier d'un savoir-faire historique, il n'en reste pas moins un produit sujet à des innovations remarquables. Ainsi, les investissements réalisés en recherche et développement permettent cette année de proposer des innovations responsables. Certaines ont ainsi développé une nouvelle façon de préparer le Foie Gras, par cuisson lente, allongeant naturellement sa durée de conservation, de 42 à 90 jours, sans aucun ajout de conservateur. D'autres ont fait le choix de proposer des emballages durables, comme c'est le cas pour le Foie Gras au torchon emballé dans de véritables tissus réutilisables.





**TRANSPARENCE, PÉDAGOGIE ET PLAISIR :
DES ACTIONS D'INFORMATION POUR TOUT
SAVOIR D'UN METS D'EXCEPTION SYMBOLE
DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE !**



JOURNÉES DU PATRIMOINE :

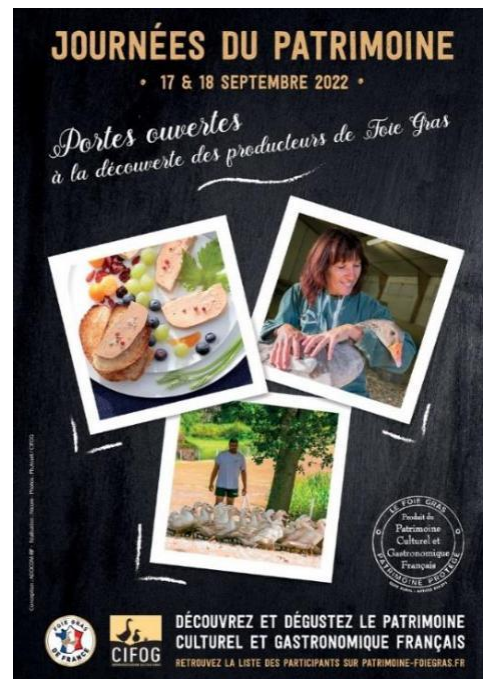
LE GRAND PUBLIC PRÉSENT À L'INVITATION DES PRODUCTEURS DE FOIE GRAS

Les 17 et 18 septembre dernier, à l'occasion des Journées du Patrimoine, une vingtaine de producteurs de Foie Gras ont ouvert leurs portes au grand public.

L'occasion pour plusieurs centaines de visiteurs de découvrir un savoir-faire historique au service d'un fleuron du patrimoine culturel et gastronomique du pays.

93 % des Français considèrent en effet que le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique hexagonal et ils ont raison ! Il bénéficie de la reconnaissance officielle « Produit du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006 !

Cette 3^e édition des Portes Ouvertes a ainsi permis aux amateurs de Foie Gras de découvrir ce mets de façon conviviale et gourmande en visitant des installations, échangeant avec les professionnels et dégustant du Foie Gras ainsi que du Magret et du Confit !



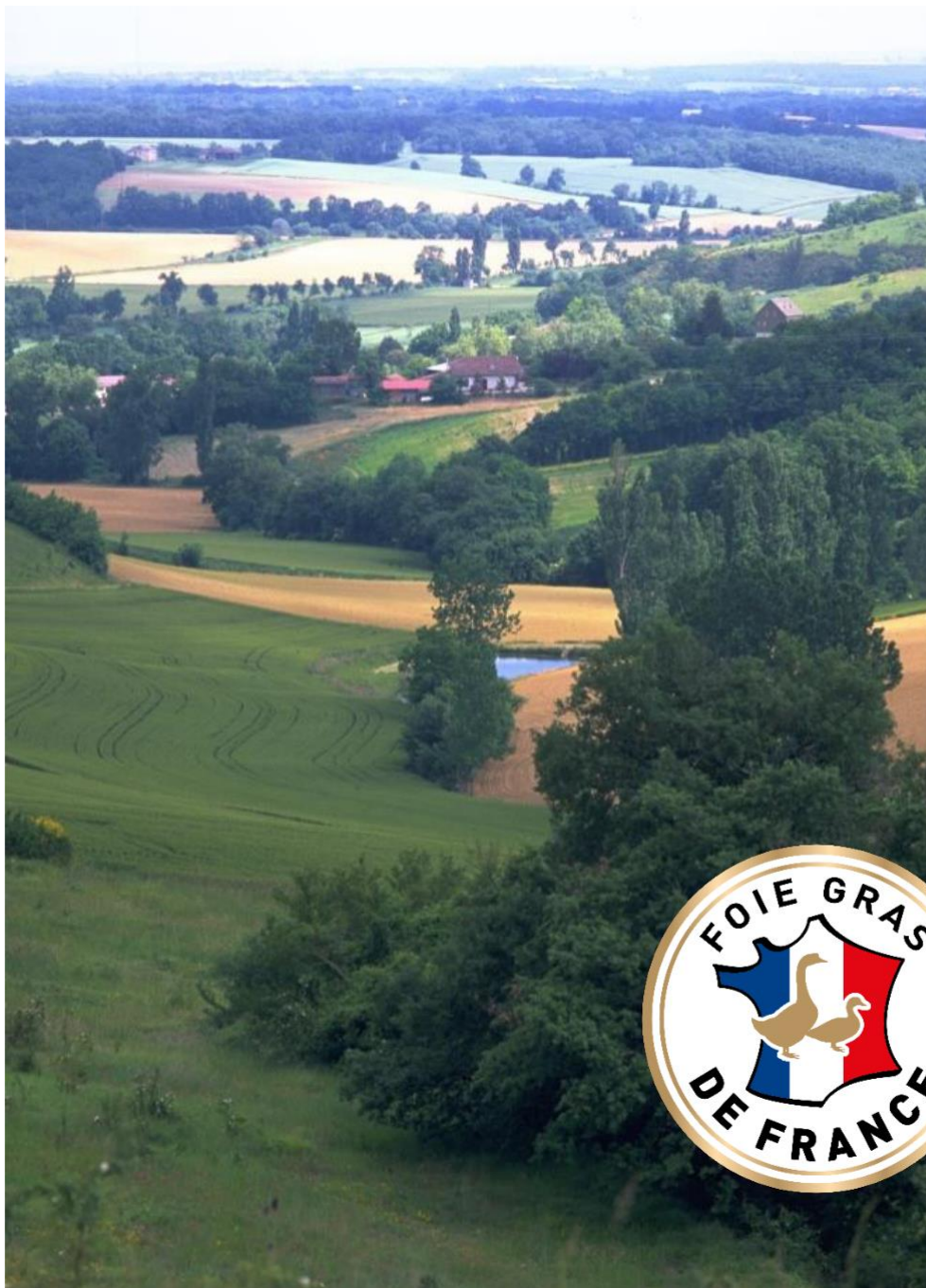
patrimoine-foiegras.fr : un dispositif relayé sur internet et les réseaux sociaux

Les Portes Ouvertes des producteurs de Foie Gras étaient principalement situées en Alsace, Occitanie et Nouvelle-Aquitaine et localisables sur un site a été spécialement créé à cet effet. Une carte de France permet en effet de les visualiser en un coup d'œil et un moteur de recherche est également disponible pour filtrer les résultats par activités, animations proposées et horaires. L'opération a également suscité un grand intérêt sur les réseaux sociaux.



Le Foie Gras de France : acteur de la vitalité des territoires

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. Véritable emblème de la gastronomie française, le Foie Gras est issu d'un savoir-faire traditionnel et bénéficie aujourd'hui d'un signe permettant de reconnaître immédiatement son origine France. Issus d'une démarche collective, les logos « Foie Gras de France », « Magret de France » et « Confit de France » garantissent la traçabilité totale des produits. Pour être labellisés, ils doivent être issus de canards nés, élevés, engraisés, transformés, conditionnés et étiquetés en France. Ces logos sont applicables en complément des signes de qualité Label Rouge et IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest, qui eux garantissent en plus un cahier des charges de production et de transformation.



LE FOIE GRAS À LA RENCONTRE DES JEUNES GÉNÉRATIONS AVEC DES AMBASSADEURS STARS !

Dans le cadre d'une campagne européenne de communication, l'Interprofession mène de nombreuses actions spécifiquement dédiées aux jeunes générations pour faire de la pédagogie : consommateurs, futurs professionnels ou professionnels déjà en exercice. L'objectif du programme est de mieux faire connaître les spécificités de la filière : de l'accoupage aux différents types de Foie Gras, toutes les étapes de production sont partagées.

Des actions sur le terrain auprès des amoureux de la gastronomie

Les professionnels du Foie Gras sont ainsi repartis en 2022 et pour la deuxième année consécutive sur le terrain à la rencontre :

- des **chefs de rayons** dans les magasins : 318 magasins seront visités cette année dans le Sud-Ouest (Nouvelle-Aquitaine et Occitanie), la Normandie et en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Des ambassadeurs seront formés sur les messages de la filière pour rencontrer un par un les chefs de rayons des enseignes sélectionnées, qui aideront en suivant les consommateurs lors de leurs achats
- des **étudiants** en écoles culinaires et agronomiques : pendant une heure et avec la présence d'un éleveur, les étudiants sont amenés à découvrir les modes de production et les différentes étapes amenant au produit final. A la fin de l'échange, les élèves apprennent à cuisiner le foie gras ou dégustent ce produit pour découvrir les différentes caractéristiques.
- des **consommateurs** : en partenariat avec l'Atelier des Chefs, ce sont 4 ateliers (Paris, Lyon, Toulouse et Aix-en-Provence) qui vont chacun accueillir 15 participants pour ces événements. À travers un dépliant informatif et 3 recettes sélectionnées, les participants vont découvrir et se renseigner sur toute la filière Foie Gras.



Un site internet et une web-série grand public

En 2022, le Foie Gras se découvre aussi en vidéos sur les réseaux sociaux, en compagnie des jeunes Chefs **Matthias Marc et Pierre Chomet**, qui se sont fait remarquer dans l'émission Top Chef 2021. Comme l'an passé, les deux compères repartent à la rencontre de toutes celles et ceux qui font le Foie Gras. À travers cette web-série de 3 épisodes de 2 à 3 minutes, les deux Chefs expliquent, aux côtés de passionnés, le fonctionnement de la filière aux jeunes générations. Cette web-série inédite, complétée d'un site internet comportant une multitude d'informations sur le Foie Gras, offre une approche ludique et conviviale du Foie Gras !



rencontres-foiegras.fr



CHALLENGE FOIE GRAS 2022 :

LES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES RÉINVENTENT L'APÉRITIF À PARTAGER

Ce 20 octobre, les six finalistes de la 18e édition du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires ont mesuré leurs talents dans les cuisines de l'École Ferrandi à Paris. Ce concours professionnel national invite chaque année les futurs Chefs, élèves et apprenti(e)s cuisinier(e)s âgés de 16 à 25 ans, à imaginer de nouvelles recettes créatives autour du Foie Gras. Cette année, ils avaient pour mission de donner des airs de fête à l'apéritif, sur le thème :

« Le Foie Gras, le coup de baguette magique de nos apéritifs ! »

Ils ont imaginé un apéritif festif composé de 5 bouchées mettant à l'honneur le Foie Gras : mets de fête par excellence ! En effet, plus de 9 Français sur 10 (93%) estiment que le Foie Gras est un produit « festif », « à partager » (93%) et qui « fait plaisir » (92%)⁵ : les caractéristiques idéales pour un apéritif exceptionnel !

Vedette de la recette, le Foie Gras (cru et/ou mi-cuit), devait être parfaitement identifiable. Pour séduire le jury, les candidats ont dû faire preuve d'originalité dans les saveurs et soigner le dressage de leur assiette apéritive.

Les lauréats ont été sélectionnés parmi les six finalistes, choisis après examen de leurs candidatures parmi la centaine de dossiers reçus de toute la France. Les prix reçus grimpent jusqu'à 2 200 € pour le 1er Prix (2e Prix : 1 700 €, 3e Prix : 1 600 € ; 4, 5 et 6e Prix : 1 500 €).

CHALLENGE FOIE GRAS 2022
DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES

Le Foie Gras,
le coup de baguette magique
de nos apéritifs !

Gagnez
jusqu'à
2 200 €

INSCRIVEZ-VOUS !

Créez 5 mini-présentations pour un apéritif de fête avec du Foie Gras (cru à cuisiner ou prêt-à-consommer)

ADOCOM-RP
01 48 05 19 00 - anais@adocom.fr
Règlement du Concours sur fandefoiegras.fr

FOIE GRAS DE FRANCE
CIFOG

⁵ Enquête CIFOG / CSA décembre 2021

Annette Azambre : Grande Gagnante de l'édition 2021

La dernière édition du Challenge Foie Gras a été remportée par Annette AZAMBRE, une jeune chef talentueuse âgée de 20 ans, originaire de l'Isère (Méaudre-38) qui préparait alors une licence professionnelle option gastronomie méditerranéenne à Avignon (Vaucluse-84).

Autour du thème « *Le Foie Gras est une fête* », la jeune cheffe a séduit le Jury avec sa savoureuse recette intitulée :

« *Passion Foie Gras* »



Le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires : les meilleurs apprentis à l'épreuve

Créé en 2005, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires est destiné à découvrir les nouveaux talents de la cuisine. Il permet aux futurs chefs de se familiariser avec l'étendue des possibilités culinaires offertes par le Foie Gras, le Magret et le Confit.

Tous les ans, il remporte un vif succès dans toutes les régions de France. Le Foie Gras est, en effet, une grande source d'inspiration pour tous les jeunes talents de la création culinaire âgés de 16 à 24 ans. Chaque année, ils ont l'opportunité d'imaginer de nouvelles recettes à base de Foie Gras, de Magret et de Confit, à l'occasion de ce grand concours organisé par le Cercle des Amoureux du Foie Gras, sous l'égide du CIFOG (Comité Interprofessionnel des palmipèdes à Foie Gras).

Le Jury, supervisé par Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France veille au respect des critères d'évaluation.



**EN SAVOIR PLUS SUR UNE FILIÈRE GARDIENNE
D'UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS HISTORIQUE**



LE FOIE GRAS : UN SAVOIR-FAIRE DE TRADITION POUR UN METS D'EXCEPTION

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 9e semaine, ils reçoivent une alimentation progressive, les préparant à l'engraissement qui intervient à l'âge adulte, vers le 3e ou 4e mois.

L'engraissement se déroule sur une dizaine de jours, avec deux repas par jour pour les canards et trois pour les oies.



Les éleveurs attentifs au bien-être des animaux

À partir du jour où les oisons et les canetons sont accueillis sur une exploitation, jusqu'au moment où, devenus adultes ils reçoivent une alimentation adaptée, l'éleveur leur aura prodigué une attention de tous les instants. En effet, des soins sont dispensés quotidiennement aux palmipèdes dont le bien-être et le confort constituent la préoccupation principale des éleveurs.

Une production d'excellence en 4 phases

Chaque étape de la production fait appel au savoir-faire et au professionnalisme de plusieurs métiers dont l'objectif final est d'offrir aux consommateurs des produits de grande qualité.

✓ L'ACCOUVAGE :

C'est le rôle de l'accoureur : il veille à la bonne incubation des œufs qui permettront la naissance et la livraison d'oisons et de canetons dans les meilleures conditions auprès des éleveurs.

✓ L'ÉLEVAGE :

L'éleveur reçoit les canetons et les oisons à 1 jour. Durant plus de 3 mois et demi, il veille constamment à leur offrir un parcours extérieur, de l'espace, une alimentation et un abreuvement de qualité.

✓ L'ENGRAISSEMENT :

L'engraissement 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.

✓ LA TRANSFORMATION :

Du tri des foies à la cuisson en passant par le déveinage à la main et l'assaisonnement, la préparation du Foie Gras requiert un grand savoir-faire. C'est le rôle des producteurs qui transforment leurs produits pour les commercialiser sur leur propre ferme, des artisans conserveurs ou des plus grandes marques qui distribuent sur tout le territoire, tout en restant des entreprises à taille humaine.

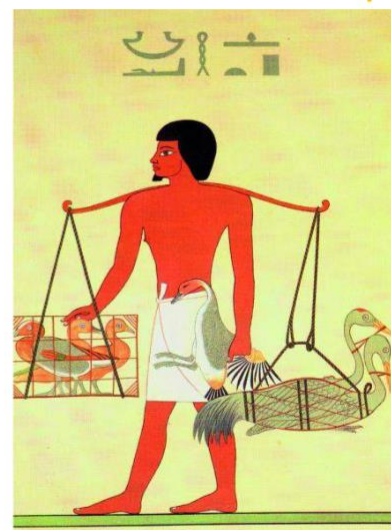


Retour sur plus de 4 500 ans d'histoire gourmande !

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 figues.

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 tout 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 commença à être vendu sur les marchés, procurant une source de revenus aux paysans.

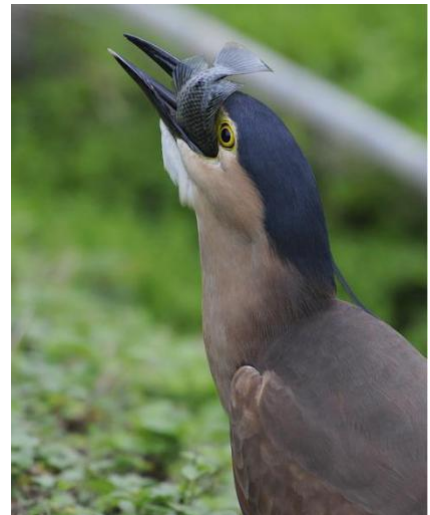
C'est à cette période que le renouveau de l'art culinaire, associé au Foie Gras, se précise. Strasbourg et Toulouse se disputent alors le titre de Capitale du Foie Gras. Au XIX^e siècle, se développent les grandes « maisons » de Foie Gras. De nombreuses villes du Sud-Ouest deviennent des centres importants 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 Foie 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 !

L'ENGRAISSEMENT :

UNE TECHNIQUE ANCESTRALE APPLIQUÉE À DES ESPÈCES ADAPTÉES

Des espèces d'oies et de canards spécialement sélectionnées

Seules des espèces sélectionnées d'oies et de canards sont utilisées pour la production de Foie Gras. C'est d'abord l'oie qui a donné ses lettres de noblesse à ce mets exceptionnel. Mais, dès le XXe siècle, le canard de Barbarie a prouvé son aptitude à offrir un excellent Foie Gras. Aujourd'hui, c'est le canard mulard, croisement naturel d'un canard de Barbarie et d'une cane Pékin, qui assure la majorité de la production de Foie Gras.



Un œsophage élastique adapté à l'engraissement

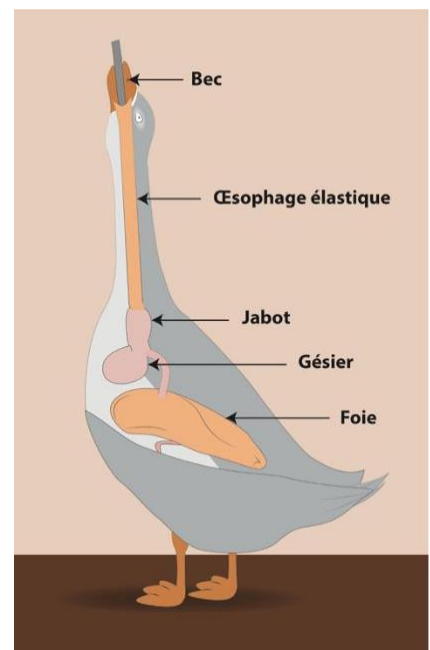
L'engraissement est une technique ancestrale 100 % réglementée. Elle respecte l'anatomie particulière des oies et des canards qui ont un œsophage élastique, leur permettant d'avaler de grosses proies. Grâce à leur métabolisme spécifique, ces palmipèdes sont habitués à stocker du gras pour la migration (réserve énergétique).

Un phénomène réversible

Après engraissement, lorsqu'un canard ou une oie est remis dans son pré, son foie retrouve son poids initial en quelques jours, sans modification de ses fonctions physiologiques.

Cette réversibilité de l'engraissement* est identique à ce qui se produit naturellement quand un oiseau (canard, oie) a épuisé ses réserves de graisse après un long voyage migratoire.

* Étude sur la réversibilité – professeurs P.Bénard, Geneviève Bénard - T.Bengone, D.Prehn, J.Tanguy, R.Babilé, F.Grimm - ENVT - ENSAT - Université Ludwig-Maximilians, Munich



FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT :

LES TROIS PRODUITS PHARES DE LA FILIÈRE

L'appellation « Foie Gras » est strictement encadrée par une réglementation précise, tant aux niveaux français qu'europpéen. Le terme « Foie Gras » est défini par le règlement UE 543-2008 et les préparations à base de foie gras par le décret n° 1993-999 du 9 août 1993. L'appellation ne peut donc être appliquée qu'à un foie issu d'un canard, ou d'une oie, engraisé par gavage. Tout produit non issu de ce procédé n'est pas autorisé à utiliser le terme « Foie Gras ». Cette disposition réglementaire vise à protéger les consommateurs contre d'éventuelles tromperies.

Foie Gras : 3 appellations réglementées.

La dénomination « Foie Gras » ne s'applique qu'aux produits contenant uniquement du Foie Gras. Le décret n°93-999 du 9 août 1993 a défini 3 appellations pour le Foie Gras prêt-à-consommer :

- « Foie Gras entier » : Il s'agit d'une préparation composée d'un Foie Gras entier ou d'un ou plusieurs lobes entiers de Foie Gras et d'un assaisonnement. À la coupe, il présente une belle coloration uniforme. Les assaisonnements autorisés sont le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur et les vins.

- « Foie Gras » (sans autre qualificatif) : C'est une préparation composée de morceaux de lobes de Foie Gras assemblés pouvant provenir d'animaux différents et d'un assaisonnement. Il présente un aspect marbré esthétique très recherché au tranchage.

- « Bloc de Foie Gras » :

Il s'agit d'une préparation composée d'un assemblage de Foie Gras émulsionnés et d'un assaisonnement. Lorsqu'on y inclut des morceaux de lobes de Foie Gras, il devient « Bloc de Foie Gras avec morceaux » et présente alors une belle tranche où les morceaux sont bien visibles.



Magret : une viande au caractère unique

Le Magret de canard est obligatoirement issu des canards ou oies à Foie Gras, au même titre que les savoureux Confits... Cette viande a l'extraordinaire particularité d'associer le caractère de la viande rouge aux qualités très recherchées de la volaille. Le fait d'être issu d'une oie ou d'un canard engraisé lui confère une texture moelleuse, tendre et juteuse avec un goût inégalable.

Sa dénomination a été définie précisément par le décret 86-226 du 18 février 1986, puis intégrée dans le règlement européen CE 2891/93 du 21 octobre 1993 portant sur les normes de commercialisation de volailles. La dénomination « Magret » ou « Maigret » est réservée aux muscles de la masse pectorale constituant le filet, prélevés sur un canard ou une oie engraisé(e) en vue de la production de Foie Gras.

Le Magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être proposé avec peau et graisse. La dénomination doit être complétée par le nom de l'espèce animale dont le produit est issu, canard ou oie.



De multiples présentations

- **Le Magret cru frais à cuire :**
il se repère facilement. Soigneusement parée, sa peau ne doit pas déborder et parfaitement adhérer à la chair qui doit être d'un rouge bien franc.
- **Le Magret surgelé :** facile à stocker et anti-gaspi, il est très apprécié des Chefs. Mis sous vide avant surgélation, il conserve toutes ses délicieuses qualités organoleptiques. Ce mode de conservation apporterait même un petit plus au niveau de la tendreté de la chair...
- **Le Magret fumé ou séché :**
il est alors le plus souvent présenté sous vide, soit entier, soit prétranché.

Confit : issu d'une méthode de conservation traditionnelle

Le confisage est une méthode traditionnelle de conservation de la viande : après salage, la viande d'oie ou de canard engraisé est cuite puis conservée dans sa graisse, celle-ci évitant le contact avec l'oxygène et donc la dégradation des aliments. Les Confits d'oies et de canards sont des spécialités du Sud-Ouest de la France.

Le Confit que nous trouvons dans le commerce répond à des normes strictes, définies par décrets. La réglementation française est en effet très précise à ce sujet : « La dénomination Confit d'oie ou Confit de canard est réservée aux produits (...) d'oies ou de canards engraisés (...) », à distinguer des produits tels « cuisse de volaille confite » qui ne proviennent pas des oies et canards à Foie Gras.

Le Confit de canard et d'oie est principalement réalisé à partir des cuisses, ailes, cous et manchons. Dans le commerce, nous trouvons ces confits en bocaux de verre et boîtes métal, mais également en sachets sous vide à conserver au frais ou en surgelé.

Un savoir-faire minutieux

La viande d'oie ou de canard gras est d'abord découpée en morceaux, tout en réservant le gras que l'on va utiliser pour confire la viande.

La viande est ensuite salée et assaisonnée. Après avoir retiré le sel qui a servi à absorber l'eau, celle-ci est cuite à cœur (décret) lentement dans sa graisse.

Refroidie, elle peut ainsi se conserver de longs mois dans sa graisse une fois conditionnée et stérilisée en bocal ou autres formes de conditionnements.

Il s'agit d'une pratique très minutieuse qui demande un vrai savoir-faire, en particulier pour adapter le temps de cuisson selon les morceaux à confire.



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 les réseaux sociaux !

lefoiegras.fr leblogdufoiegras.fr 

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

[@FandeFoieGras](https://www.facebook.com/FandeFoieGras)  [leblogdufoiegras](https://www.youtube.com/channel/UCleblogdufoiegras) 

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