DOSSIER DE PRESSE

FÊTES 2026 : LES PROFESSIONNELS DU FOIE GRAS INVITENT PLUS QUE JAMAIS LES FRANÇAIS À UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE POUR TOUTES LES TABLÉES ET TOUS LES BUDGETS !

Lorsque le contexte est mouvementé, les fêtes de fin d'année s'érigent toujours en refuge. Les Français apprécient de partager ces moments conviviaux et gourmands avec leurs proches pour les transformer en véritables parenthèses enchantées. Le Foie Gras est indissociable de ces périodes de réconfort : près des ¾ de la population (73 %) estiment même qu'il s'agit du grand incontournable de leurs repas de fêtes ! Ce mets d'exception a en effet la particularité de mettre les Français d'accord : ils sont plus de 9 sur 10 (91 %) à déclarer en consommer. Il faut dire qu'il est profondément ancré dans la tradition culinaire du pays : 87 % de la population s'accorde même à dire qu'il est important de la transmettre aux jeunes générations !


© CIFOG / Megalowfood / ADOCOM-RP

Véritable gardienne du savoir-faire en la matière, la France est n°1 de la production dans le monde et le Foie Gras y bénéficie même d'un statut à part depuis 20 ans. Il fait en effet officiellement partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France depuis 2006 (article L. 654-27-1 du code rural). Une reconnaissance qui valorise un produit de qualité, typiquement français et issu d'une filière résolument responsable et engagée pour l'avenir, notamment à travers sa démarche de responsabilité sociétale : « Le Foie Gras Demain ! ». Pour reconnaître ce « Foie Gras de France », il suffit de repérer son logo : un moyen simple et accessible de s'assurer de faire un acte d'achat à la fois citoyen et savoureux pour passer de savoureux réveillons !

Bien au rendez-vous des envies festives 2026, la filière française prévoit la production de près de 14 000 tonnes de Foie Gras[1] pour approvisionner les magasins et les restaurants, où 89 % des Français estiment d'ailleurs qu'il devrait figurer à la carte en fin d'année. Les marques ont imaginé une large diversité de produits pour offrir des moments d'évasion à tous les budgets. Cependant, dans le contexte actuel d'inflation des coûts de production, le CIFOG se doit d'alerter : si les prix 2026 sont préservés pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs, il sera indispensable de répercuter les hausses des coûts de production en 2027. Cette année, selon l'appellation : Foie Gras, Foie Gras Entier, Bloc de Foie Gras choisie, la magie de ce mets d'exception opère ainsi dès 4 à 5 euros par personne, soit l'équivalent d'un café-croissant.

Pour accompagner les consommateurs dans leur choix, leur donner des idées de présentation et de recettes, et leur ouvrir les coulisses de la filière, l'Interprofession lance son tout nouveau site internet modernisé : lefoiegras.fr. Véritable espace de référence sur ce mets extraordinaire, cette initiative fait partie des nombreuses actions lancées par les professionnels pour animer cette fin d'année 2026 !

Tendances 2026 : du Foie Gras pour tous les goûts et tous les budgets !



Pour les fêtes 2026, les marques articulent leurs nouveautés autour du plaisir, de la praticité, de la traçabilité et de formats adaptés aux différents budgets. Pour bien débuter les réveillons, les mini-blocs ou les tranches prêtes à servir offrent de délicieux **apéritifs** à prix maîtrisés. Les quantités s'adaptent au nombre de convives, avec des produits adaptés aux tête-à-tête pour éviter le gaspillage. D'autres sont prêts à servir, comme le foie gras en tranches pour faciliter la préparation. Côté recettes, les **classiques des terroirs** côtoient des accords fruités, épicés ou des jeux de textures tandis que le **Foie Gras d'oie** complète cette diversité avec son profil aromatique délicat. Les collaborations avec des Chefs donnent naissance à de délicates recettes ou à des kits à préparer chez soi, parfois même en utilisant l'air-fryer. Certains produits affichent également leurs origines régionales, en particulier avec l'**IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest** (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy), signe de qualité et d'origine, garant de produits authentiques issus d'un savoir-faire traditionnel. D'autres revendiquent leur traçabilité nationale, via le logo « **Foie Gras de France** », gage d'un produit issu de canards nés, élevés et transformés en France.

[1] Source : CIFOG, chiffre non consolidé.

Le Foie Gras : un programme de proximité pour des fêtes réussies !

En complément du lancement de son nouveau site **lefoiegras.fr**, la filière multiplie les occasions d'échanger avec les consommateurs, les distributeurs et les restaurateurs en cette fin d'année. En magasin, le **« Comptoir du Canard, Foie Gras, Magret, Confit »** entre en phase de test dès la Saint-Martin, le 11 novembre, avec l'arrivée des premiers Foie Gras de la saison. Ce dispositif collectif clés en main permet aux magasins de proposer des animations, des dégustations et des livrets de recettes aux consommateurs. Puis, dès le 17 novembre, une **campagne télévisée** et des partenariats avec des émissions culinaires mettront le Foie Gras et le Magret à l'honneur. En complément, des **vidéos du chef Pierre Chomet**, qui associent recettes et réponses aux questions sur la filière, sont diffusées sur rencontres-foiegras.fr et les réseaux sociaux. Du côté des restaurants, la **Semaine du Foie Gras est organisée du 30 novembre au 6 décembre 2026** : des centaines de Chefs concoctent des menus dédiés aux produits de la filière. La communauté **« Les Tables du Foie Gras & Co »** fournit aux restaurateurs des recettes et des conseils pour mettre en valeur le Foie Gras, le Magret et le Confit. Les futurs professionnels de la cuisine sont également invités à mieux connaître les produits de la filière via des **Master Class** organisées dans les écoles hôtelières. Cette année, ils sont nombreux à avoir participé au **Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires**, sur le thème : « Le Foie Gras aux saveurs des 4 saisons ! ». Six jeunes ont été sélectionnés et ont participé à la grande finale devant un jury d'experts.



SOMMAIRE

UNE PASSION FRANÇAISE

FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT : TROIS PÉPITES TYPIQUEMENT FRANÇAISES BIENVENUES À TOUTES LES TABLES !

- **Le foie gras :** l'invité gourmand le plus attendu des Français pour les fêtes !.....p .6
- **Le magret de canard :** une viande française de caractère savourée en toute saison.....p.9
- **Le confit de canard :** les Français fondent pour cette spécialité du sud-ouest.....p.12
- **Foie gras, magret, confit :** un trio gagnant aussi à la carte des restaurants !.....p.14

UNE EXPERTISE FRANÇAISE

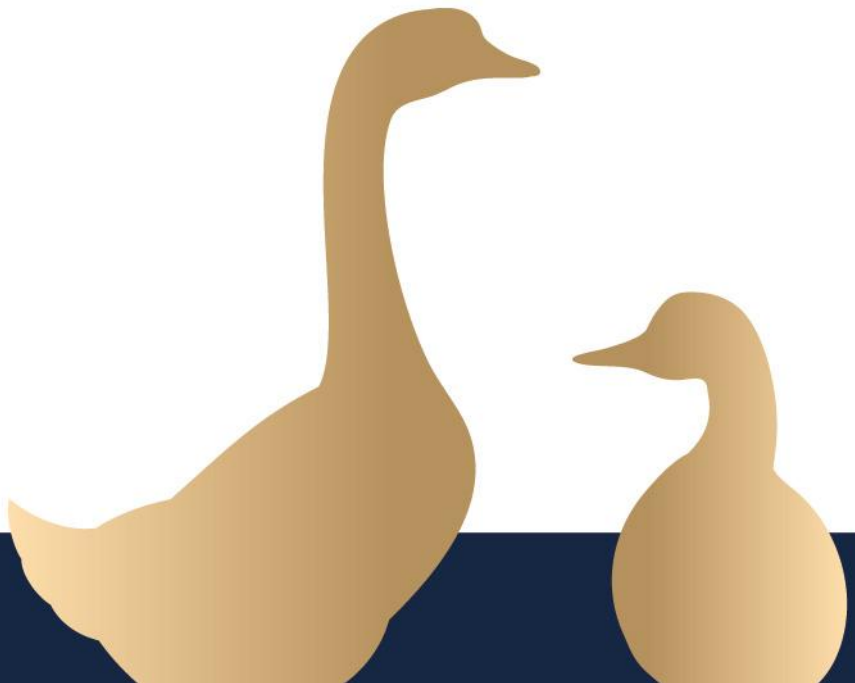
LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS AU CŒUR DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

- **Tendances** : le Foie Gras au goût de toutes les tables de fêtes !.....p.18
- **Production** : la France n°1 du Foie Gras dans le monde.....p.21
- **Transmission** : un patrimoine culturel et gastronomique partagé de génération en génération.....p.24
- **Engagement** : les avancées de la démarche de responsabilité sociétale « Le Foie Gras Demain ! ».....p.28

UNE PROXIMITÉ À LA FRANÇAISE

CONSOMMATEURS, RESTAURATEURS, DISTRIBUTEURS : DES ACTIONS CIBLÉES POUR CULTIVER LES LIENS DE PROXIMITÉ

- LeFoieGras.fr : le nouveau site pour tout savoir sur le Foie Gras de la ferme à l'assiette p.32
- Les professionnels auprès de toutes les générations de consommateurs !.....p.34
- Un programme à la carte pour accompagner les Chefs en cuisine.....p.37
- Un rayon d'actions dédiées aux professionnels de la distribution.....p.41





UNE PASSION FRANÇAISE

FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT : TROIS PÉPITES TYPIQUEMENT FRANÇAISES BIENVENUES À TOUTES LES TABLES !

LE FOIE GRAS : L'INVITÉ GOURMAND LE PLUS ATTENDU DES FRANÇAIS POUR LES FÊTES !

Source : Enquête CIFOG / Institut CSA menée du 25 novembre au 2 décembre 2025 auprès d'un échantillon de 1011 Français âgés de 18 ans et plus.

Pas de fêtes sans Foie Gras pour près de 3 Français sur 4

Les Français n'imaginent pas la période de fin d'année sans Foie Gras. Ils sont ainsi 73 % à le juger **incontournable** de leurs **repas de fêtes**. Un score qui dépasse tous les autres produits traditionnels des fêtes.



Une passion française au sommet : plus de 9 Français sur 10 consommateurs

Les résultats de la dernière enquête menée par CSA pour l'Interprofession du Foie Gras (CIFOG) fin 2025 montrent l'intensification de l'enthousiasme des Français pour le Foie Gras.

Ils sont en effet **de plus en plus nombreux** à déclarer en consommer : 91 % en 2025, soit +2 pts par rapport à l'enquête précédente de 2024.



Le Foie Gras : allié gourmand des moments-plaisir !

Le Foie Gras reste largement associé aux **occasions festives** pour 83 % des Français. Cependant, si 69 % disent en consommer durant la traditionnelle période des **réveillons**, ils sont également plus d'1 sur 3 (35 %) à en savourer à **tout moment de l'année**, dès qu'une occasion festive se présente. Ils sont également plus d'1/3 (35 %) à confier en consommer lorsqu'ils en ont envie, **sans attendre d'occasion particulière**, une réponse en hausse de +3 points en 1 an.





Le Foie Gras : une confiance des consommateurs renforcée

Les Français accordent des niveaux de confiance très élevés au Foie Gras, qui continuent même de croître pour certains. Ils ont notamment confiance en matière de **qualités gustatives** (91 % ; idem 2024), de **sécurité alimentaire** (88 % ; +2 pts en 1 an), de **traçabilité** (89 % ; +2 pts en 1 an) ou de **mode de production** (85 % ; + 2 pts en 1 an).

Aujourd'hui, les ¾ des Français (75 %) s'accordent à dire que le Foie Gras est forcément issu d'un **animal en bonne santé**. Cette proportion a fait un bond de +5 pts en 1 an. Cependant, seulement 8 % de la population sait que la **phase d'engraissement** ne dure que **10 % du temps d'élevage** de l'animal. 46 % confient n'avoir aucune idée de la durée de cette phase.

Le logo « Origine France » : la garantie d'un savoir-faire historique

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. 91 % des Français se disent **rassurés sur la traçabilité et l'origine** des produits porteurs du logo **« Foie Gras de France »** (+2 pts par rapport à 2024) et 88 % déclarent qu'il s'agit même d'un **critère incitant au choix** en rayon (+1 pt).

En effet, ils sont très attachés à son **origine française**, que 90 % considèrent comme un **critère de choix primordial** au moment de l'achat (+1 pt) en **magasin**.

83 % des Français consommant du Foie Gras au **restaurant** jugent également que son origine française est importante lorsqu'ils en commandent.

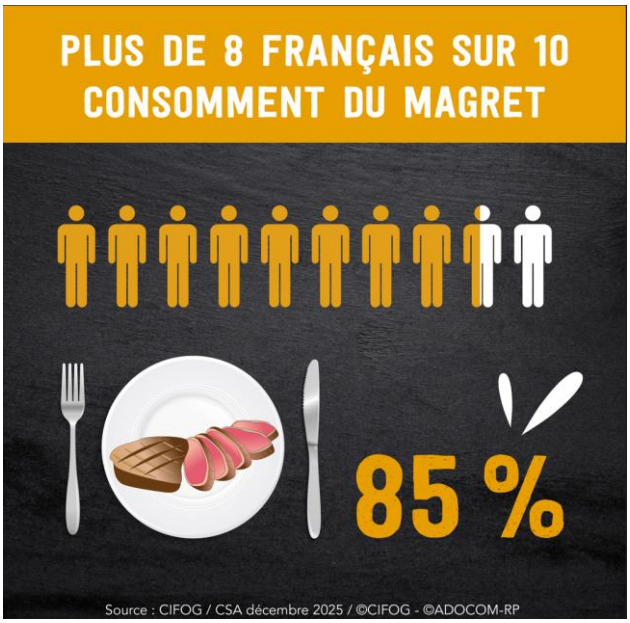


LE MAGRET DE CANARD : UNE VIANDE FRANÇAISE DE CARACTÈRE SAVOURÉE EN TOUTE SAISON

Source : Enquête CIFOG/ CSA décembre 2025

Plus de 8 Français sur 10 consommateurs de Magret de Canard

Le Magret de Canard est très apprécié des Français : ils sont 85 % à en consommer, et même 61 % à en savourer au minimum deux fois par an. Au-delà des fêtes et de l'hiver, le Magret de Canard est un allié de la cuisine tout au long de l'année, comme le confirment 60 % (+ 3 points en 1 an) des Français.









Une viande de qualité au goût unique

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

Ils sont ainsi 9 sur 10 à s'accorder à dire que c'est une viande de qualité (91 %), à la juger savoureuse et goûteuse (89 %), à estimer qu'elle fait plaisir (88 %).



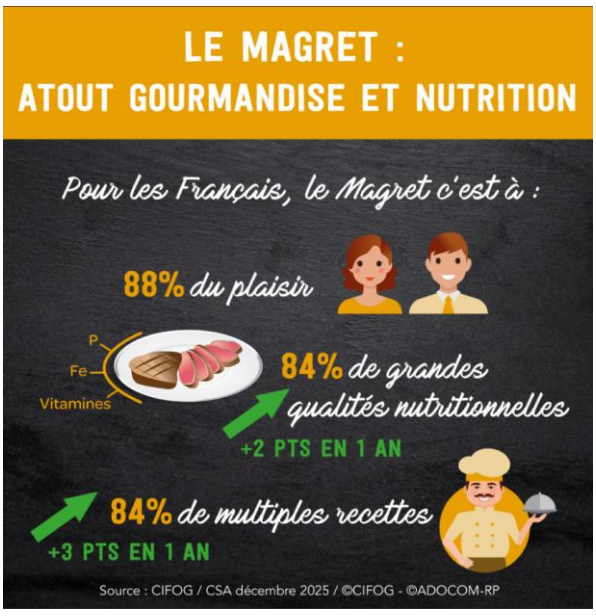


Une viande inspirante aux multiples recettes

La proportion de Français considérant que le Magret se prête à de multiples recettes est en augmentation : leur part a gagné +3 points en 1 an, de 81 % à 84 %. Le Magret est ainsi synonyme de plaisir pour 88 % des Français. Mais cet aspect gourmand n'est pas le seul à leur plaire : ils sont également 84 % (+ 2 points en 1 an) 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.

Côté préparation, si la plupart des Français préfèrent le cuire à la poêle (43 %), ils utilisent également d'autres appareils : le four (13 %), la plancha (11 %) ou le barbecue (10 %).





Le goût de la tradition française

Pour les Français, le Magret est fortement lié à la gastronomie hexagonale. Ils sont ainsi 88 % (+ 3 points en 1 an) à reconnaître qu'il s'agit d'une viande typiquement française et même 88 % à estimer qu'elle est issue d'un savoir-faire traditionnel à préserver.





« Magret de France » : un logo gage de confiance

La présence du logo « Magret de France » est rassurante pour les consommateurs. 91 % (+ 2 points en 1 an) des Français affirment qu'il les rassure quant à l'origine française et à la traçabilité. Ils sont également 87 % à juger que ce repère est susceptible de les inciter à porter leur choix sur les produits qui l'affichent.





LE CONFIT DE CANARD : LES FRANÇAIS FONDENT POUR CETTE SPÉCIALITÉ DU SUD-OUEST

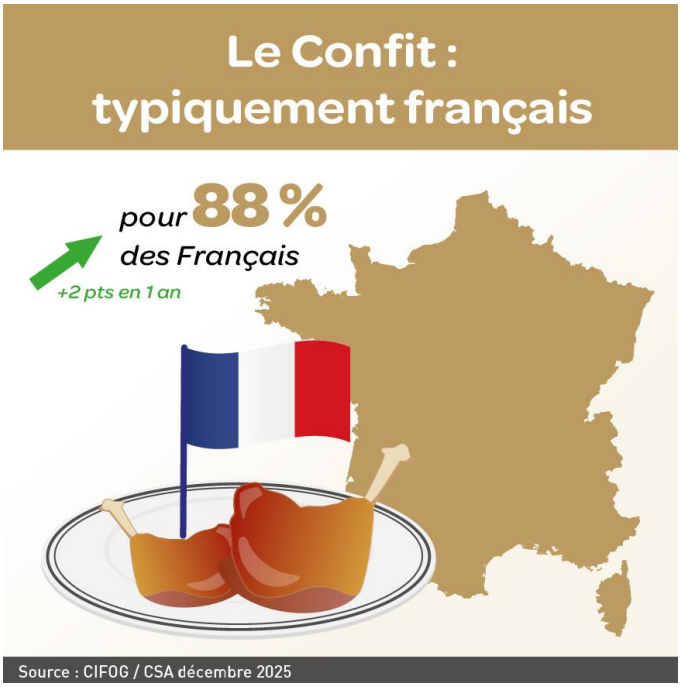
Source : Enquête CIFOG/ CSA décembre 2025

Plus de 7 Français sur 10 consommateurs

Plus de 7 Français sur 10 (73 %) déclarent consommer du Confit de Canard et 54 % (+ 4 points en 1 an) d'entre eux estiment qu'il peut se savourer tout au long de l'année.

Il faut dire que 86 % des Français estiment qu'il s'agit d'une viande qui fait plaisir et 74 % estiment qu'il plaît au plus grand nombre.





Un plat typiquement français issu des traditions du Sud-Ouest

Plat emblématique du Sud-Ouest, le Confit de Canard est reconnu comme étant typique de la cuisine française par 88 % (+ 2 points en 1 an) des Français. Il symbolise l'art de sublimer des produits simples grâce à des techniques transmises de génération en génération.

Lentement cuit puis conservé dans sa propre graisse, le confit de canard est l'héritier d'un savoir-faire traditionnel régional auquel les Français sont très attachés : 89 % estiment qu'il doit être préservé. Servi avec des pommes de terre sarladaises ou une salade de mâche, il évoque à chaque bouchée l'authenticité et la générosité qui participent à la renommée de la gastronomie française à travers le monde.



Le Confit : la volaille gourmande !

Les Français attribuent de nombreux atouts au Confit. Ils sont notamment 88 % à estimer qu'il s'agit d'une viande qui change des autres volailles. Il permet en effet de consommer de la viande d'une façon différente et très gourmande. La même proportion de Français, 88 %, juge également que le confit est une viande de qualité. Avec sa chair intensément fondante, il est qualifié de viande savoureuse et goûteuse par 86 % des Français. Outre sa facilité de préparation, il simplifie également la vie en étant facile à conserver, comme le savent 87 % (+ 2 points en 1 an) des Français.





FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT : UN TRIO GAGNANT AUSSI À LA CARTE DES RESTAURANTS !

Le Foie Gras : atout gagnant à la carte des restaurants

(Source : CIFOG / CSA décembre 2025)

Le Foie Gras fait partie des incontournables des tables des restaurants. Près de 6 Français sur 10 (59 %) disent en consommer lorsqu'ils y vont. **89 % des Français** estiment même que le Foie Gras doit être proposé dans les **restaurants en fin d'année** (+1 pt en 1 an) et les 2/3 (66 %) l'attendent **tout au long de l'année** (+3 pts).





Le Foie Gras : annonciateur de bons moments au restaurant

89 % s'accordent à dire que la présence du Foie Gras à la carte est un signe de **tradition** pour les établissements, 79 % qu'il est annonciateur de **bons plats** et autant de **moments conviviaux**. 78 % des Français pensent ainsi que le Foie Gras est **valorisant** pour l'image des restaurants.

Magret et Confit : des classiques jugés indispensables à la carte !

(Source : CIFOG / CSA décembre 2025)

Si les Français apprécient de déguster le **Magret** chez eux, ils sont également près des deux tiers à en savourer au restaurant (65 %). Lorsqu'ils passent commande, 81 % sont attentifs à son origine française. De plus, plus de la moitié de la population (51 %) qualifie même le Magret de plat indispensable à la carte des restaurants français ! 81 % pensent ainsi qu'il devrait y figurer tout au long de l'année.

Il en va de même pour le **Confit**. Plus de la moitié des Français en commandent au restaurant (53 %) et, lorsqu'ils le font, il leur tient à cœur qu'il soit français : 80 % estiment son origine française importante. Au-delà, 42 % des Français jugent que le Confit fait partie des plats indispensables aux restaurants français.





Le logo « Origine France » : les Chefs s'engagent

Les logos collectifs *Foie Gras de France*, *Magret de France* et *Confit de France* 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 2019**.


CHARTE D'ENGAGEMENT
pour promouvoir l'origine France du Foie Gras
en restauration traditionnelle

Préambule

Engagement

Le CIFOG attend la publication prochaine du décret sur l'obligation de l'identification de l'origine du Foie Gras en restauration introduite par la loi d'urgence agricole (UPSA) de cet été.





UNE EXPERTISE FRANÇAISE

LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS AU CŒUR DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

FOIE GRAS DE FRANCE

TENDANCES : LE FOIE GRAS AU GOÛT DE TOUTES LES TABLES DE FÊTES !

Pour les fêtes 2026, le Foie Gras conjugue tradition, créativité et accessibilité. Les recettes et les présentations se diversifient afin d'offrir des expériences de dégustation adaptées à tous les budgets, tout en restant fidèles à l'identité de ce produit emblématique des tables de fin d'année. Saveurs, textures, formats, modes de préparation, origines : les professionnels multiplient les possibilités pour permettre au plus grand nombre de consommateurs d'accompagner leurs envies de parenthèses festives et gourmandes quel que soit leur budget.

Des formats pour apéritifs facilités et budgets serrés



Le foie gras prêt à déguster s'invite aussi bien en entrée qu'en apéritif, avec des offres spécialement adaptées à ce moment de convivialité, qui donne le ton au réveillon !

Les marques proposent des formats adaptés aux budgets réduits, faciles à proposer en mise en bouche : mini-blocs, petites tranches pour toasts ou mini-burgers. Les petits formats permettent ainsi de varier les présentations et les façons de partager le Foie Gras tout en préservant le budget de chacun.

Les fabricants imaginent des produits capables de faciliter la vie des hôtes en proposant des formats prêts à servir, comme le foie gras mi-cuit en tartinades ou prétranché, qui facilitent leur mise en œuvre pour passer plus de temps avec les invités qu'en cuisine.

Pour agrémenter les moments passés en petit comité, certaines marques proposent des conditionnements de deux tranches de Blocs de Foie Gras : la juste dose pour profiter de ce mets d'exception en duo en évitant le gaspillage.



Multiplication de saveurs pour varier les plaisirs



Le Foie Gras se prête à de multiples interprétations ! Aux recettes traditionnelles, assaisonnées de sel et de poivre, s'ajoutent des associations avec des ingrédients emblématiques des fêtes et des terroirs : Armagnac, Sauternes, Côtes de Gascogne, Fleur de sel de Salies-de-Béarn, truffe, Muscat de Noël, poivres aux profils aromatiques variés ou encore notes épicées. Des ingrédients comme le rhum des Antilles expriment également un fort ancrage géographique synonyme d'évasion.

Les accords fruités trouvent aussi leur place, avec des recettes aux figues ou aux figues et aux amandes. D'autres associations jouent sur les textures, avec des graines de courge, de lin et de sésame, ou explorent des notes plus inattendues : fève de Tonka et vin de Maury, champagne et laurier.

De quoi multiplier les expériences autour d'un même produit, des saveurs les plus traditionnelles aux accords plus inattendus, tout en laissant une large place à la finesse et au caractère du Foie Gras.

Les modes de cuisson au service des sensations



L'expérience passe aussi par les modes de préparation choisis par les fabricants de Foie Gras et leur sens de l'innovation. Certains adoptent l'assaisonnement manuel, la cuisson douce à basse température, la cuisson au torchon, la cuisson lente au bouillon aromatique ou encore la cuisson directement dans le bocal pour travailler différemment les textures et les expressions aromatiques.

D'autres proposent aux consommateurs des recettes concoctées en collaboration avec des Chefs de renom. Certains vont même jusqu'à concevoir avec eux des kits complets permettant au consommateur de réaliser sa propre recette de Foie Gras rôti en adoptant la cuisson dans le très tendance air-fryer ou au four.

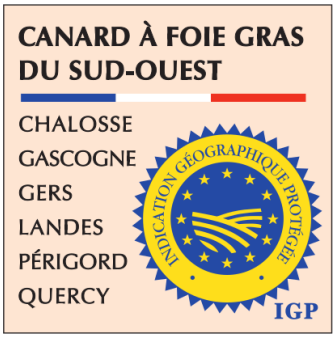
Origines et terroirs à l'honneur pour un produit local

À l'heure des fêtes, les produits mettent également leurs origines en avant. Indications géographiques, signes officiels de qualité, origine française, ingrédients locaux : autant de repères qui racontent les territoires et les savoir-faire auxquels le Foie Gras est attaché.

L'**Indication Géographique Protégée « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest »** garantit le respect d'un cahier des charges lié à son origine et se décline en six dénominations géographiques : Landes, Gers, Périgord, Quercy, Gascogne et Chalosse.



Le logo **« Foie Gras de France »** permet quant à lui d'identifier les produits provenant de canards nés, élevés et transformés en France.





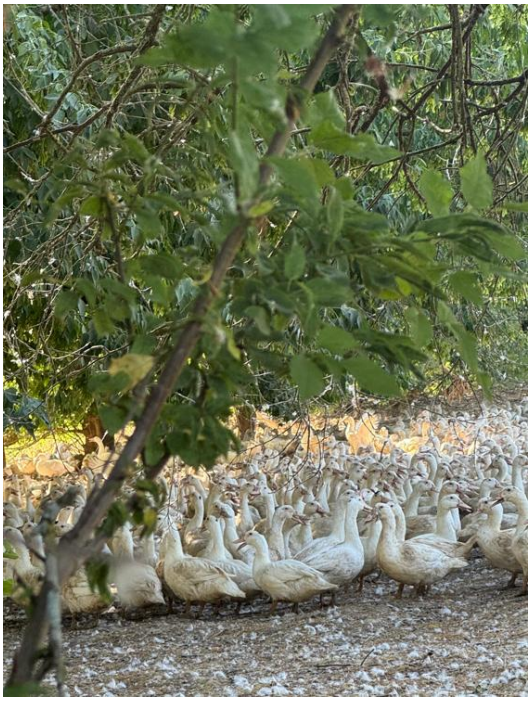
Le Foie Gras d'oie cultive sa singularité

Plus rare que le Foie Gras de canard, le Foie Gras d'oie conserve une place singulière dans l'univers des fêtes. Sa finesse et son profil aromatique délicat lui permettent de proposer une autre expérience de dégustation aux amateurs en quête de produits particulièrement raffinés.

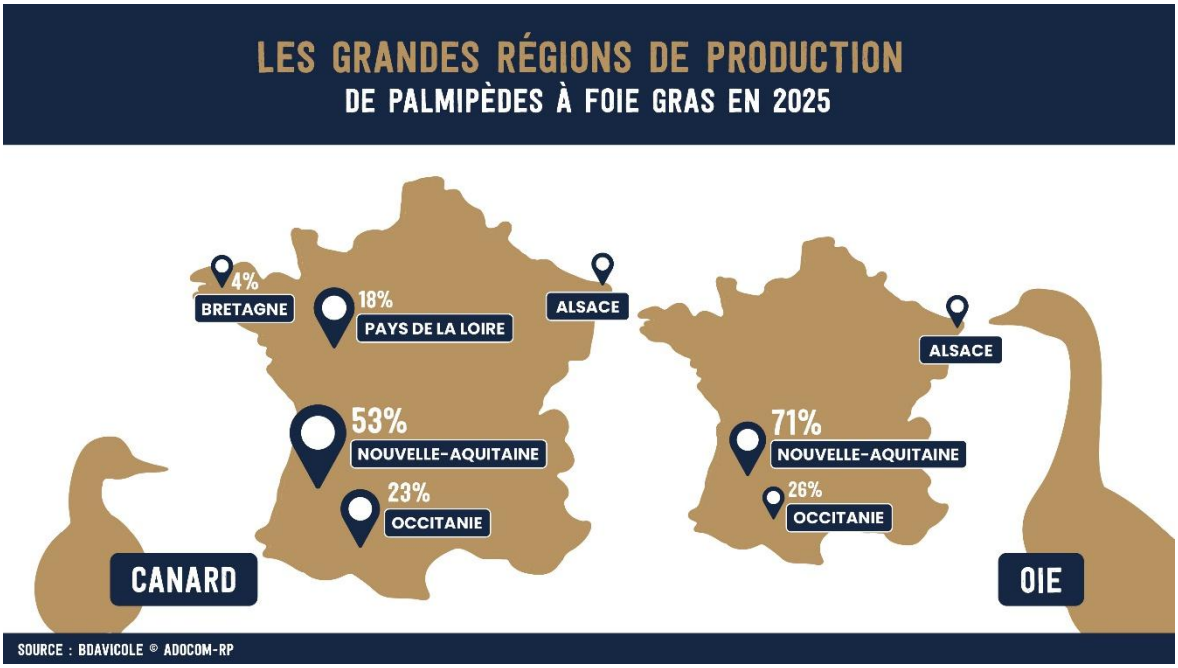
PRODUCTION :
LA FRANCE N°1 DU FOIE GRAS DANS LE MONDE

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

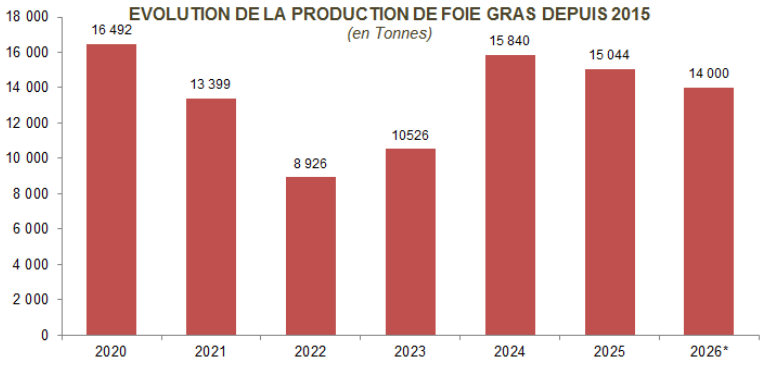
Accouvage, élevage, engraissement, transformation : chaque étape de la production de la filière Foie Gras fait appel au savoir-faire et au professionnalisme de femmes et d'hommes passionnés par leur métier. En France, le Foie Gras représente environ **100 000 emplois directs et indirects**, pour la plupart 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 Alsace**.



14 000 tonnes de Foie Gras prévues pour 2026



À partir de l'été 2023, grâce à la mobilisation de toute la filière autour de la stratégie de vaccination des canards et à l'application rigoureuse des mesures de biosécurité, la production française de Foie Gras a pu reprendre progressivement dans des conditions sanitaires sécurisées. Cette stratégie a permis de consolider la reprise et de limiter considérablement l'impact de l'influenza aviaire sur la filière. La production française de foie gras en 2025 a ainsi atteint près de 15 000 tonnes pour le canard et 50 tonnes pour le foie gras d'oie.

Pour 2026, la production devrait s'établir autour de 14 000 tonnes (estimation non consolidée). Ce léger recul s'explique par plusieurs facteurs : les épisodes d'influenza aviaire survenus dans les Pays de la Loire au cours de l'hiver, les fortes chaleurs estivales qui ont affecté les conditions d'élevage, mais également les ajustements de la production opérés par la filière pour tenir compte de l'évolution du marché et de la demande.

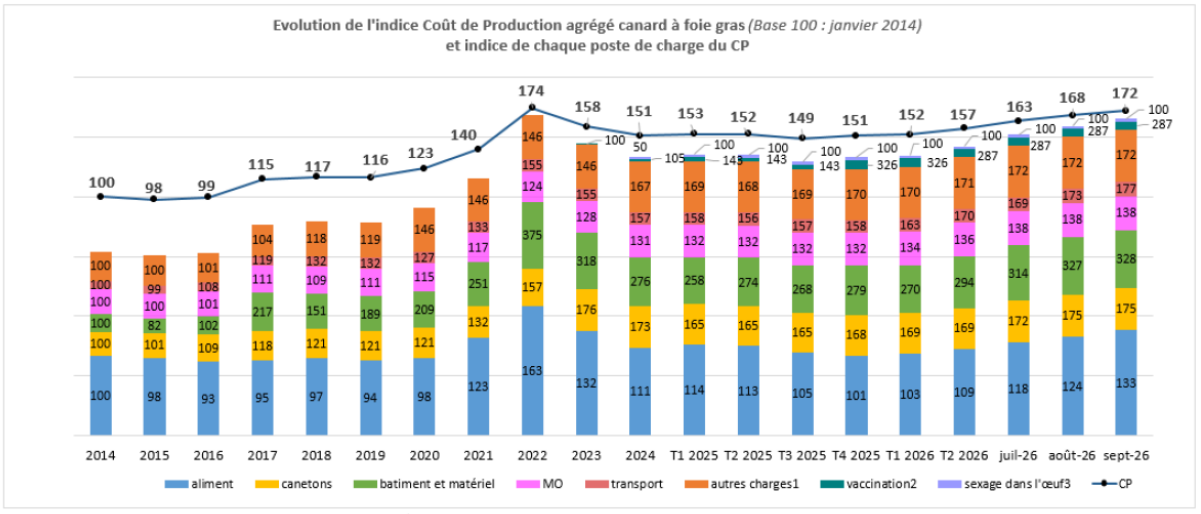
Des coûts de production en hausse

Dans le contexte de l'inflation des coûts de production, le CIFOG se doit d'alerter : si les prix 2026 ont été préservés pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs, il sera indispensable de répercuter les hausses des coûts de production en 2027.

INDICATEUR AGREGE COUT DE PRODUCTION

Fréquence de publication : mensuelle

Base initiale réseau Fermes de Références Landes, coût de production moyen d'un canard IGP élevé et engraissé.



1 Prise en compte inflation à partir de T1 2024 – Indice INSEE
2 Vaccination IAHP : base 100 = octobre 2023
3 Sexage dans l'œuf : base 100 = juillet 2024

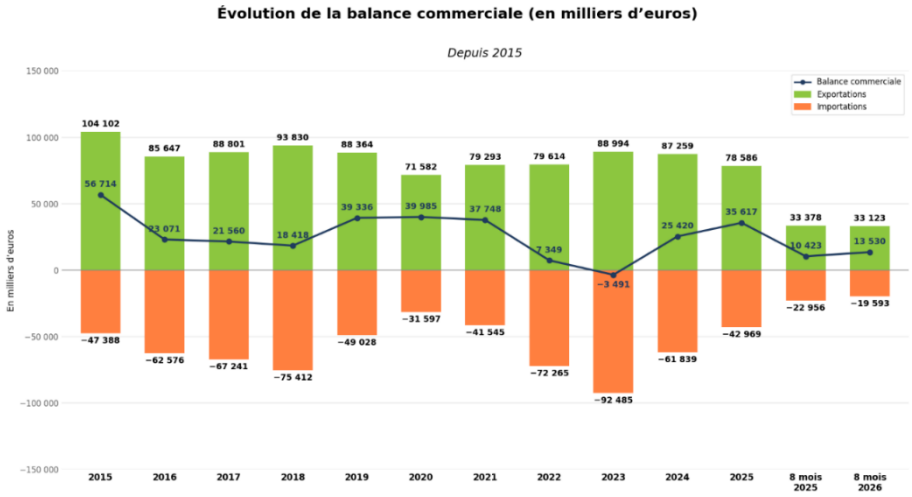
L’excédent commercial du Foie Gras continue de se renforcer

L’année 2025 s’est achevée avec un excédent de la balance commerciale du Foie Gras en hausse de +10 millions d’euros par rapport à 2024, avec un solde positif à 35,6 millions d’euros.

Les premiers chiffres de l’année 2026 sont de très bon augure. Sur les 8 premiers mois, la balance commerciale affiche déjà un excédent de +13,5 millions d’euros, comparé aux 6,4 millions d’euros à la même période l’an passé.

Sur la période, les importations sont en effet en retrait de plus de 3 millions d’euros quand les exportations augmentent de plus de 3 millions d’euros par rapport à l’an passé.





Le dialogue continue pour la réouverture des pays fermés en raison de la vaccination

L’engagement de la France en première ligne dans la lutte contre l’influenza aviaire ne doit pas lui fermer les frontières de certains pays traditionnellement importateurs de Foie Gras français. La réussite de la vaccination ne sera entière que lorsque l’acceptation par tous les clients sera totale. La vaccination est considérée comme un outil complémentaire à la biosécurité par la Commission européenne depuis juin 2022 et par l’Organisation Mondiale de la Santé Animale (OMSA) depuis juin 2023. Il a été établi qu’elle n'aurait aucun impact sur les échanges internationaux, à condition que le plan vaccinal soit assorti de mesures de surveillance et de traçabilité rigoureuses, ce qui est le cas.

Aussi, une des prochaines étapes pour aboutir à la réussite de la vaccination est d'obtenir l’acceptation de celle-ci par tous ses partenaires internationaux, comme le Japon, qui était historiquement le premier pays destinataire du Foie Gras de France (comptabilisant 25 % des exportations à lui seul en 2019), la Thaïlande ou encore la Corée.

Véritable emblème international de la gastronomie hexagonale et de l’art de vivre « à la française », le Foie Gras est en effet **exporté vers plus de 80 pays, soit près de la moitié des pays du monde !**

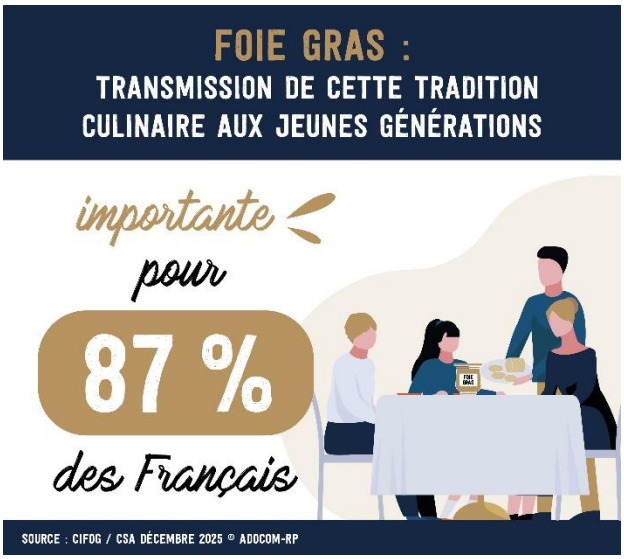
TRANSMISSION : UN PATRIMOINE CULTUREL ET GASTRONOMIQUE PARTAGÉ DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Un mets unique en son genre officiellement protégé depuis 20 ans !

Véritable ambassadeur du savoir-faire culinaire à la française à travers le monde, le Foie Gras bénéficie même de la reconnaissance officielle de « **patrimoine culturel et gastronomique protégé en France** » depuis 2006 (art. L. 654-27-1 du code rural).

Près de 9 Français sur 10 attachés à transmettre la tradition du Foie Gras aux jeunes générations

Une grande majorité de la population, 92 %, s'accorde à dire que le Foie Gras fait partie du **patrimoine gastronomique hexagonal** et 87 % des Français estiment à ce titre qu'il est important de **transmettre cette tradition culinaire aux jeunes générations**.



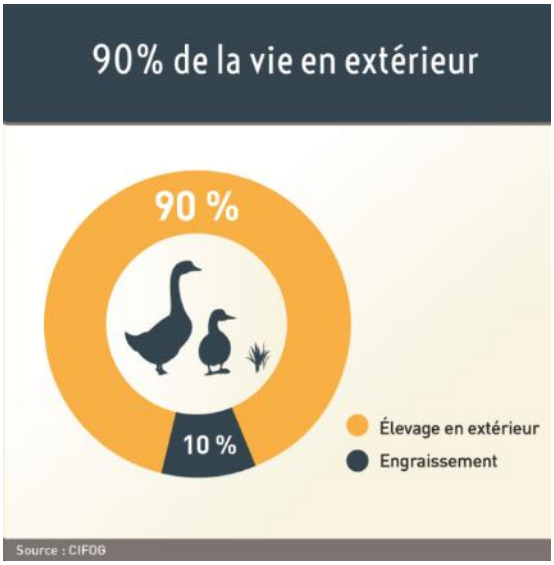
87 % des Français estiment également qu'il s'agit d'un **produit « Made in France » à soutenir** et 89 % d'un **savoir-faire traditionnel** à **préserver** (+4 pts en 1 an).



Des animaux élevés en plein air : 90 % de la vie en extérieur

D'après la dernière enquête CIFOG / CSA[2], si 75 % des Français s'accordent à dire que le Foie Gras est forcément issu d'un **animal en bonne santé**, seulement 8 % de la population estime que la **phase d'engraissement** ne dure que **10 % du temps d'élevage** de l'animal. Pourtant, les palmipèdes passent bien 90 % de leur vie en extérieur.

Les oisons ou canetons sont installés chez des éleveurs dès leur naissance, dans des bâtiments chauffés avec eau et aliment à volonté. Ils se préparent à passer 90 % de leur vie sur des parcours extérieurs. 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 mois. L'engraissement se déroule sur une dizaine de jours, avec deux repas par jour.





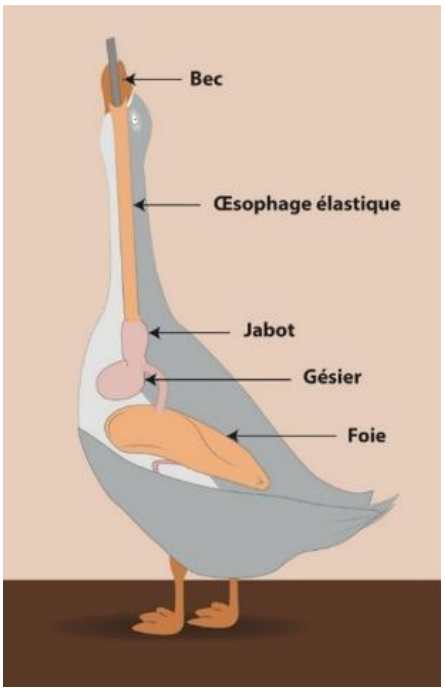
L'engraissement : reproduction d'un phénomène naturel

Le gavage, également appelé 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, les palmipèdes stockent la graisse naturellement dans leurs foies pour la migration (réserves énergétiques).

[2] Source : enquête CIFOG / CSA décembre 2023

L'engraissement : 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 transmis de génération en génération

L'engraissement résulte d'un geste précis et délicat. Il requiert un grand professionnalisme et une parfaite connaissance des animaux de la part du producteur. D'une courte durée de 10 à 14 jours, l'engraissement peut être assuré par l'éleveur lui-même ou peut être confié à un autre engraisseur spécialisé. L'alimentation assistée se fait à l'aide d'un *embuc* adapté à l'anatomie de l'animal. Ce geste ne dure que 4 secondes !

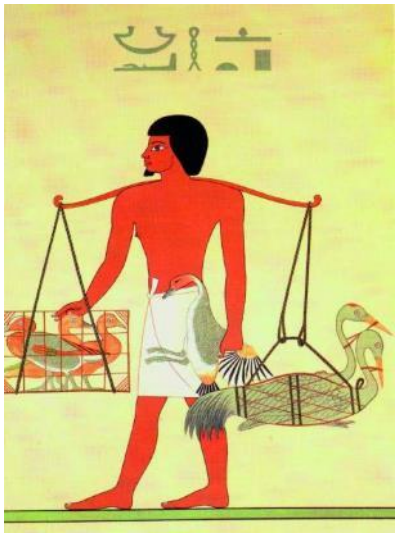


La filière engagée dans une démarche d'amélioration continue

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.

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 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 d'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, aux XVII^{e} et 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… Ces cultures, 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 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 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 !

ENGAGEMENT : LES AVANCÉES DE LA DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE « LE FOIE GRAS DEMAIN ! »

Une démarche de responsabilité sociétale structurante pour la filière

Face aux évolutions profondes des attentes des consommateurs et des enjeux sociétaux, la filière du Foie Gras, réunie au sein du CIFOG, a lancé en 2025 une démarche de responsabilité sociétale ambitieuse et structurante. Baptisée **« Le Foie Gras Demain ! »**, cette initiative constitue aujourd'hui le cadre de référence qui organise et rassemble l'ensemble des actions de la filière.

Conçue comme un projet **volontaire et collectif**, cette démarche trouve son origine dans les travaux lancés dès 2019, dans un contexte marqué par les crises sanitaires liées à l'influenza aviaire.

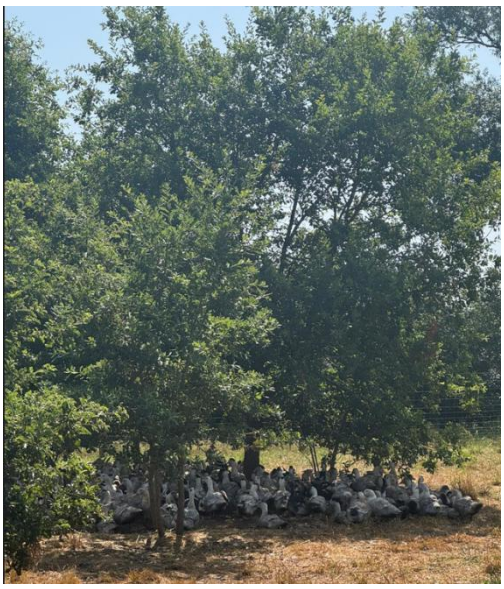
La démarche « le Foie Gras Demain ! » traduit la volonté des professionnels de **prendre en main l'avenir de leur filière**, en renforçant à la fois sa durabilité, sa résilience et sa capacité à répondre aux attentes des consommateurs-citoyens.

Au-delà d'une simple démarche d'engagement, « Le Foie Gras Demain ! » s'impose aujourd'hui comme une **architecture globale**, qui fédère l'ensemble des maillons de la filière, de l'amont à l'aval, autour d'une vision partagée.

La continuité de plus de 30 ans d'actions collectives

La mise en œuvre de « Le Foie Gras Demain ! » est inscrite dans la continuité d'engagements anciens de la filière, qui ont progressivement structuré ses pratiques.

Dès 1996, une charte professionnelle a été mise en place pour encadrer les conditions de production, avant d'être étendue au niveau européen. En 2014, la démarche PalmiGconfiance a renforcé les exigences en matière de bien-être animal. En 2019 enfin, la filière a développé des outils d'identification de l'origine française, renforçant la transparence et la traçabilité des produits.



Ces initiatives successives ont constitué le socle sur lequel repose aujourd'hui la démarche de responsabilité sociétale, permettant d'en assurer la cohérence et la crédibilité.

Palmi G confiance
Eleveur responsable, je m'engage

Quatre axes pour accompagner la transformation de la filière

La démarche « Le Foie Gras Demain ! » s'articule autour de **quatre grands axes stratégiques**, qui structurent les engagements et les actions de la filière pour les années à venir.
Le premier axe concerne le **respect de la vie, de la santé et du bien-être des animaux**. Cet engagement s'inscrit dans la continuité des actions menées de longue date par la filière, notamment à travers la démarche PalmiGconfiance, qui encadre les pratiques d'élevage autour de principes reconnus.

Le deuxième axe vise la **préservation de l'environnement**, considéré comme un bien commun. Il traduit la volonté de la filière de s'inscrire dans une logique de progrès et d'amélioration continue de ses pratiques, en cohérence avec les attentes sociétales.

Le troisième axe porte sur le **maintien d'une filière dynamique, ancrée dans les territoires français**. La filière Foie Gras revendique en effet son rôle dans la vitalité économique et sociale des territoires, en s'appuyant sur des savoir-faire ancrés et une organisation collective structurée.

Enfin, le quatrième axe vise à **offrir aux consommateurs des produits de qualité, sûrs et traçables**, en valorisant notamment une production intégralement réalisée en France, depuis l'éclosion des œufs jusqu'à l'élaboration des produits.

Des engagements concrets à horizon 2030

Dans le cadre de cette démarche, la filière s'est fixée des **objectifs collectifs à horizon 2030**, qui traduisent son ambition de transformation et de progrès.

Parmi les engagements les plus structurants figure le déploiement du **sexage dans l'œuf**, avec pour objectif de généraliser cette pratique à l'ensemble des couvoirs d'ici 2030. Cette évolution vise à permettre soit l'intégration des canetons femelles dans la filière, soit l'évitement de leur éclosion, contribuant ainsi à répondre aux attentes sociétales en matière de bien-être animal.



Pour accompagner cette transition, un dispositif de financement spécifique a été mis en place dès 2024, reposant sur une contribution volontaire des professionnels afin d'équiper progressivement l'ensemble des outils de production. Au terme de l'année 2, les volumes atteignent 50 % des canetons mis en place.

En parallèle, la filière réaffirme son engagement en faveur d'une **production 100 % française**, en s'appuyant sur des dispositifs de traçabilité déjà opérationnels. Les logos « Foie Gras de France », « Magret de France » et « Confit de France » garantissent ainsi que toutes les étapes de production sont réalisées sur le territoire national, constituant des repères de confiance pour les consommateurs.

La filière renforce également son engagement en faveur de la préservation de l'environnement. Elle s'est engagée dans la déclinaison et le déploiement de l'outil **CAP'2ER®**, adapté à l'élevage des palmipèdes à foie gras, qui permet d'évaluer l'empreinte carbone des élevages et d'identifier des leviers d'amélioration. Elle encourage par ailleurs le développement de **l'agroforesterie sur les parcours d'élevage**, une démarche qui contribue à concilier les pratiques d'élevage avec la préservation de la biodiversité et l'adaptation au changement climatique.



Enfin, le CIFOG travaille actuellement sur l'axe « filière dynamique et actrice des territoires » de son plan RSO, avec une priorité forte : **mieux faire connaître les métiers du foie gras et donner envie de les rejoindre**.



Pour porter ce message, une série de vidéos immersives est actuellement réalisée afin de plonger au cœur du quotidien des professionnels, de montrer concrètement la diversité des métiers, la technicité des gestes, l'ancrage territorial de la filière, mais aussi sa capacité à innover et à se réinventer.

Derrière une filière de tradition, riche de savoir-faire transmis de génération en génération, il y a aussi des métiers qui ont su évoluer, se moderniser et s'adapter aux attentes d'aujourd'hui. L'objectif est donc double : valoriser la réalité de ces professions, souvent méconnues ou entourées d'a priori, et susciter de nouvelles vocations dans un contexte où le renouvellement des générations est un enjeu clé pour l'avenir de la filière.

Cet engagement s'inscrit pleinement dans les priorités du Manifeste des filières viandes blanches, cosigné par le CIFOG.

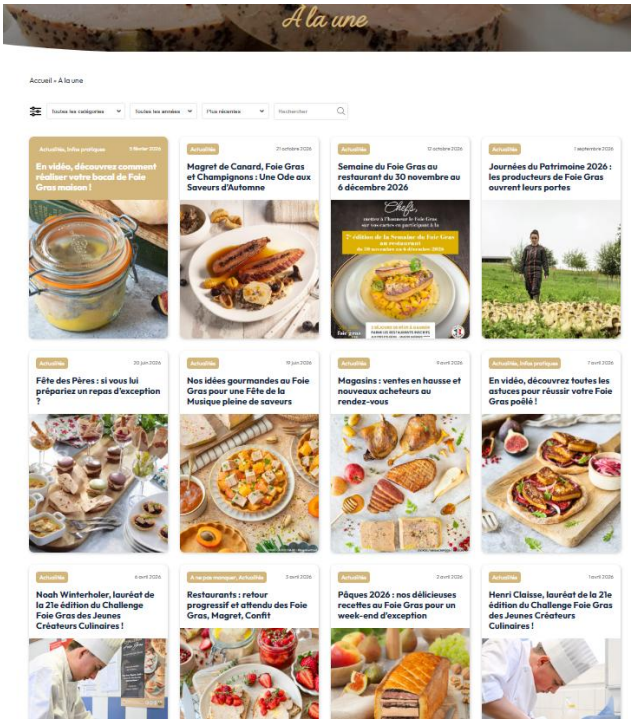


UNE PROXIMITÉ À LA FRANÇAISE

CONSOMMATEURS, RESTAURATEURS, DISTRIBUTEURS : DES ACTIONS CIBLÉES POUR CULTIVER LES LIENS DE PROXIMITÉ

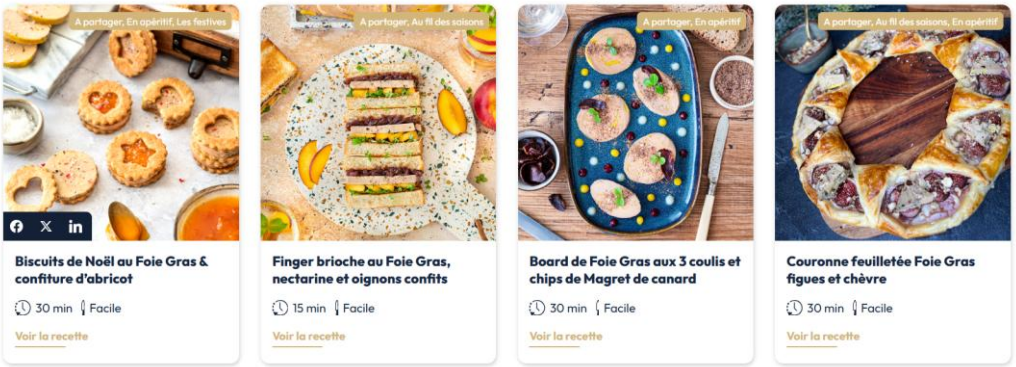
LEFOIEGRAS.FR : LE NOUVEAU SITE POUR TOUT SAVOIR SUR LE FOIE GRAS DE LA FERME À L'ASSIETTE

L'Interprofession du Foie Gras vient de lancer un nouveau site internet de référence pour tout savoir sur ce mets d'exception, depuis sa production jusqu'à son utilisation en cuisine : LeFoieGras.fr. Ce nouvel espace web propose une immersion complète dans l'univers du Foie Gras. Il rassemble en un même lieu toutes les informations pour comprendre la filière et ses savoir-faire, découvrir ses métiers et ses produits, mais aussi choisir, conserver, préparer et cuisiner le Foie Gras. Véritable boussole en la matière, il fournit des informations claires à tous les curieux et amateurs de produits d'exception. Il propose une entrée spécifique dédiée aux restaurateurs avec des données ciblées.



Une bonne dose d'inspiration en cuisine !

Le nouveau site LeFoieGras.fr ouvre l'appétit ! Pour permettre à chacun de renouveler ses idées ou de préparer un repas de fête, il propose de nombreuses recettes expliquées pas à pas. Accessibles par mots clés et classées selon les envies, les moments de consommation et les saisons, elles invitent chacun à explorer différentes façons de cuisiner et de présenter le Foie Gras. Il constitue une vaste source d'inspiration pour varier les plaisirs, imaginer des menus et découvrir de nouvelles associations de saveurs tout au long de l'année. Au-delà des recettes, le site accompagne les amateurs à chaque étape : choisir son Foie Gras, le conserver, le préparer et le déguster. Ces conseils pratiques complètent les idées gourmandes pour passer de l'envie à l'assiette en un tour de main.



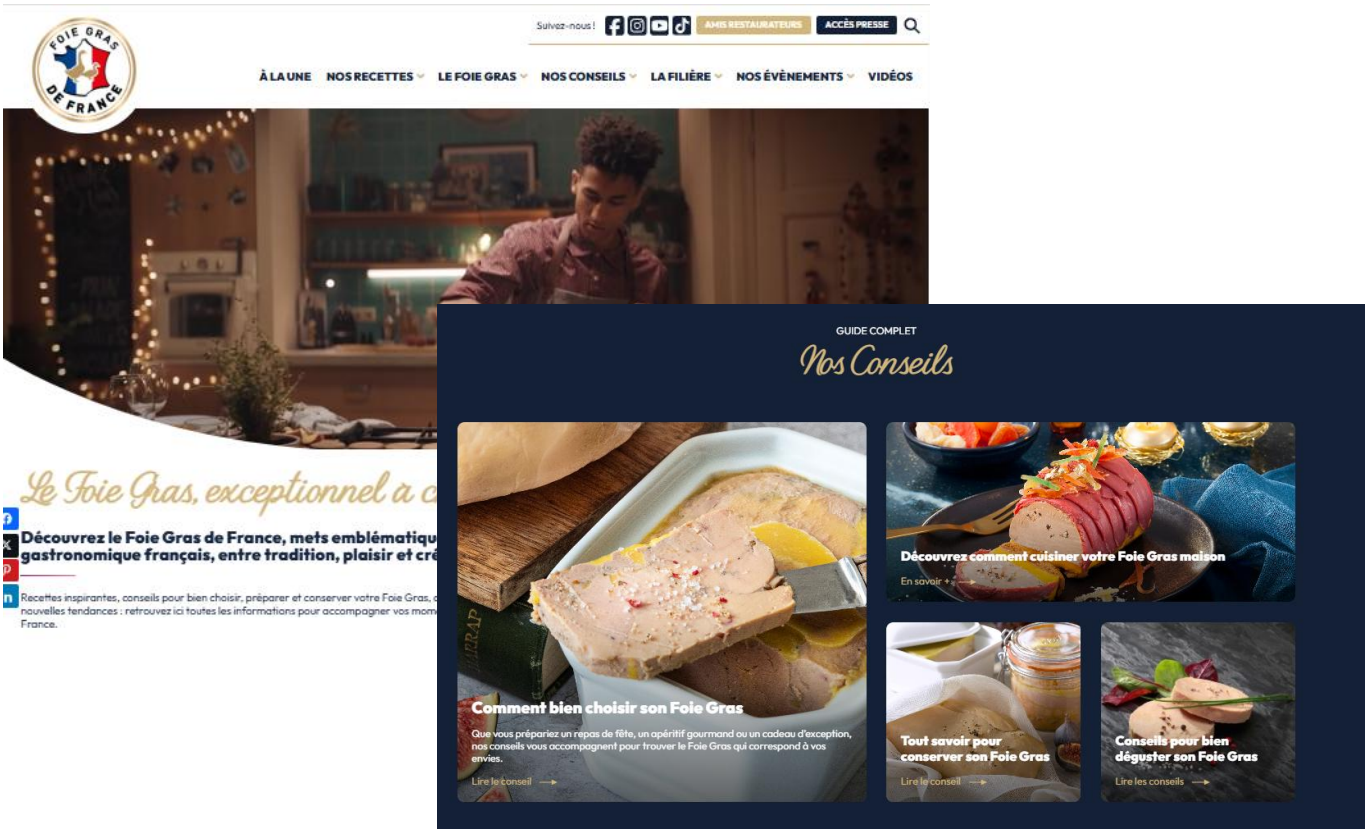
Dans les coulisses d’une filière engagée



Le site donne aux visiteurs des repères pour mieux comprendre ce qu’ils choisissent et cuisinent. Il met en perspective les conseils consacrés au choix, à la conservation et à la préparation du Foie Gras avec les savoir-faire des femmes et des hommes de la filière. Une façon de faire le lien entre le travail de terrain des professionnels passionnés et la cuisine. Le nouveau site LeFoieGras.fr invite à découvrir les coulisses de la production et les engagements de la filière, en matière de qualité, de bientraitance animale et de responsabilité sociétale, avec la démarche « Le Foie Gras Demain ».

Le site explique chacune des étapes de production depuis l’accouvage, c’est-à-dire l’incubation des œufs et l’éclosion des canetons et des oisons, jusqu’à la préparation et le conditionnement du Foie Gras, en passant par l’élevage de plein air et l’engraissement, d’une douzaine de jours.

De nombreuses vidéos permettent de comprendre le rôle de chaque professionnel et la complémentarité de leurs activités. Le site permet également de rester en contact avec les événements et l’actualité de la filière : Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires, Semaine du Foie Gras, Portes Ouvertes pour les journées du patrimoine, etc. Le site permet également d’accéder à de nombreux chiffres pour mieux connaître la filière : opinion des Français, ventes, commerce extérieur, etc.



LES PROFESSIONNELS AUPRÈS DE TOUTES LES GÉNÉRATIONS DE CONSOMMATEURS !

Fermes ouvertes pour les Journées du Patrimoine : les enfants cuisinent !

Pour la 6e année consécutive, la filière française du Foie Gras s'est mobilisée pour recevoir le public à l'occasion des Journées du Patrimoine, les 18 et 19 septembre 2026.



Au programme de ces deux journées : des moments privilégiés de visites, d'échanges et de dégustation.

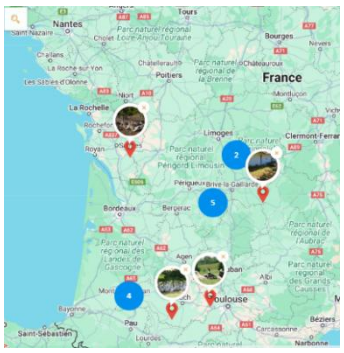
En effet, à l'initiative du CIFOG, une vingtaine d'élevages et d'entreprises spécialistes issus des principales régions de production ont ouvert leurs portes au grand public : Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Alsace et, pour la première fois, Hauts-de-France.

En complément, ces sites ont accueilli des groupes scolaires pour permettre aux jeunes générations d'échanger avec les femmes et les hommes de la filière, héritiers et gardiens d'un savoir-faire historique, et de découvrir leurs pratiques et leurs installations.

Les Portes Ouvertes constituent pour les consommateurs un moyen convivial et gourmand d'en savoir davantage sur le Foie Gras, symbole du patrimoine gastronomique français. Véritable ambassadeur du savoir-faire culinaire à la française, le Foie Gras a la particularité de bénéficier de la reconnaissance officielle de « **patrimoine culturel et gastronomique protégé en France** » depuis 2006 (art. L. 654-27-1 du code rural).

Les enfants ont suivi des initiations à la cuisine des produits de la filière avec des chefs de l'Association « les Enfants Cuisines » sous la houlette du chef Olivier Chaput. Une initiative qui gagne en ampleur chaque année auprès des écoles : **près de 1000 élèves** ont pu participer à ces ateliers culinaires cette année en plus de la visite des exploitations !







Le Foie Gras de retour en TV et au menu d'émissions à succès !

Le Foie Gras revient dans une puissante campagne télévisée

En amont des fêtes de fin d'année, le Foie Gras signera son grand retour en publicité sur les écrans TV. Il tiendra la vedette d'une campagne inédite du CIFOG et les téléspectateurs le retrouveront également dans le spot dédié à l'IGP Foie Gras du Sud-Ouest, réalisé par l'association qui regroupe les producteurs labellisés : le PALSO.

Le premier spot, orchestré par le CIFOG, sera ponctué d'une succession de plans très courts, mettant en évidence l'aspect très actuel, convivial, pratique et gourmand du Foie Gras autour d'une signature emblématique : ***« Le Foie Gras, Exceptionnel à chaque fois »***. Le spot sera diffusé du 17 novembre au 14 décembre 2026.



À cette même période, l'IGP Foie Gras du Sud-Ouest déploiera également son propre spot publicitaire – célébrant l'excellence et l'authenticité de ce produit d'exception. Il sera notamment diffusé sur les chaînes des groupes TF1 et M6, à la radio et sur les réseaux sociaux comme Instagram, Facebook et YouTube.

Foie Gras sur les plateaux télé

En complément de la campagne publicitaire du CIFOG, un important dispositif de partenariats TV sera déployé cette année. Le Foie Gras et sera en vedette dans trois émissions phares : Petits Plats en Équilibre, le programme culinaire incontournable de Laurent Mariotte sur TF1, qui rassemble 5 à 6 millions de téléspectateurs par émission. Le Foie gras s'invitera également à la table de *C à Vous* sur France 5 et de M6 pour la seconde partie de soirée de Top Chef. Ces émissions, fortement suivies, permettent aux téléspectateurs de découvrir de nouvelles façons de cuisiner ce mets d'exception et de partager de savoureux moments autour de ce produit synonyme de gastronomie et de terroir.







Un programme européen d'actions vers les jeunes générations

Après une première campagne de communication « TEACH », cofinancée par l'Union européenne et menée en 2021 et 2022, le CIFOG mène une deuxième campagne « TEACH FURTHER » en partenariat avec EUROFOIEGRAS, fédération européenne regroupant les acteurs du Foie Gras de cinq pays producteurs de l'Union européenne. Ce nouveau programme est déployé en France, en Espagne et en Belgique sur le thème ***« Le patrimoine gastronomique européen, ça se partage ! »****. Cette initiative sur trois ans, de 2024 à 2026, cofinancée par l'Union européenne, vise plus particulièrement les 18 - 35 ans.*

Le Foie Gras en Reels : 6 vidéos de 2 minutes avec le chef Pierre Chomet



En France, le CIFOG mise sur une vaste campagne de communication intitulée « Foie Gras en Reels » dont le chef-ambassadeur est Pierre Chomet, demi-finaliste de Top Chef 2021. Des vidéos de 2 minutes sont filmées, mettant en scène des scénarios dans lesquels Pierre Chomet et des experts (producteurs, vétérinaires, ornithologues, historiens) interviennent pour répondre aux doutes et interrogations des consommateurs. Des idées-recettes sont également présentées. Les vidéos sont disponibles sur le site internet existant (rencontres-foiegras.fr) et les réseaux sociaux du CIFOG. Elles sont également déclinées pour être utilisées en amont des rediffusions des programmes culinaires du groupe M6 (Top Chef, Le Meilleur Pâtissier, Objectif Top Chef) et sur des plateformes telles que YouTube, Instagram ou TikTok, particulièrement appréciées des 18-35 ans.

Sur les réseaux sociaux : plus de 600 000 abonnés sensibilisés



En complément, des influenceurs passionnés de cuisine informent leurs communautés sur les spécificités du Foie Gras et de la filière, via des recettes accessibles et gourmandes. Le CIFOG instaure cette année des partenariats avec @margotetaymeric, @martin.cuisto, @ellealaflemme et @nicomerco. À eux quatre, ils représentent une communauté de plus de 600 000 abonnés.

Des actions de pédagogie à destination des étudiants

L'objectif du programme étant de faire de la pédagogie sur la filière, le CIFOG organise des masterclass auprès des élèves des écoles hôtelières et des écoles d'ingénieurs agronomes. Elles sont animées par un producteur et un représentant du CIFOG à raison de 5 sessions par an dans diverses écoles. Ces sessions, composées d'une partie théorique au cours de laquelle l'histoire, le savoir-faire et les engagements de la filière Foie Gras sont présentés, sont également constituées d'une partie pratique où les élèves cuisinent du foie gras.

UN PROGRAMME À LA CARTE POUR ACCOMPAGNER LES CHEFS EN CUISINE

« Les tables du Foie Gras » : une nouvelle communauté pour inspirer et accompagner les chefs

Le CIFOG renforce son engagement auprès des chefs et restaurateurs avec une nouvelle stratégie digitale dédiée aux trois pépites de la filière : Foie Gras, Magret et Confit.
L'objectif : rassembler les professionnels autour de ces 3 produits emblématiques et leur donner de nouveaux leviers pour les mettre en valeur, en cuisine comme à la carte. C'est dans cet esprit qu'est né le compte « Les Tables du Foie Gras & Co », conçu comme un outil d'inspiration et d'accompagnement.
Au menu : des recettes originales, les dernières tendances et des conseils business concrets pour enrichir sa carte et optimiser la valorisation de ces produits, dans un contexte où la rentabilité et la différenciation restent des enjeux majeurs.

L'ensemble des contenus est diffusé sur Instagram, Facebook et LinkedIn afin d'amplifier la visibilité de la démarche et de toucher l'ensemble des acteurs du secteur.



Mise en avant dans les restaurants : 7e semaine nationale du Foie Gras du 30 novembre au 6 décembre

La semaine nationale du Foie Gras a conquis de nombreux restaurants partout en France depuis son lancement. Il faut dire que l**e Foie Gras est très attendu en restauration : 89 % des Français estiment que les chefs doivent en proposer à l'occasion des fêtes de fin d'année[1], et 66 % souhaitent même le retrouver à la carte des restaurants tout au long de l'année.** En 2026, les plus grandes associations professionnelles de la restauration seront de nouveau partenaires de cet événement qui s'inscrit désormais dans le calendrier des Chefs : *Euro-Toques, le Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR), l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH), l'Académie Internationale des Chefs, Les Toques Françaises, le Club Prosper Montagné, Les Maîtres Cuisiniers de France, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, l'Académie Culinaire de France, les Toques Blanches Lyonnaises, la Fédération des Chefs d'Alsace et les Cuisiniers de France.*



Du 30 novembre au 6 décembre 2026, plusieurs centaines de restaurants proposeront partout en France des menus spécifiques en mettant le Foie Gras à l'honneur sur leurs cartes.

Tous les restaurants participants et leurs animations sont géolocalisés sur le site dédié : **semaine-du-foie-gras.fr** régulièrement mis à jour avec de nouveaux participants !

Les professionnels du foie gras appellent les chefs et restaurateurs à s'inscrire gratuitement dès maintenant sur semaine-du-foie-gras.fr

Les chefs et restaurateurs sont invités à s'inscrire dès maintenant et gratuitement sur le site dédié qui répertorie l'ensemble des restaurants participants : semaine-du-foie-gras.fr.
Grâce à ce site, les Français peuvent ainsi trouver en quelques clics un restaurant près de chez eux proposant ce mets incontournable de la gastronomie française !

2 séjours à gagner aux Prés d'Eugénie - Maison Guérard *****

Un tirage au sort sera effectué à l'issue de cette semaine pour faire gagner à 2 établissements participant à cette opération, un week-end de rêve pour 2 personnes aux Prés d'Eugénie – Maison Guérard (hôtel 5 étoiles à Eugénie-les-Bains, dans les Landes). Règlement sur semaine-du-foie-gras.fr.

22e Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires : « Le Foie Gras aux saveurs des 4 saisons »

Pour son édition 2026, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires a invité les futurs talents de la cuisine de 16 à 24 ans, élèves ou apprentis cuisiniers, à mettre le Foie Gras en vedette d'une recette inspirée de la saisonnalité des saveurs. Le Cercle des Amoureux du Foie Gras, à l'initiative de ce prestigieux concours culinaire, a en effet souhaité inscrire le Foie Gras dans le rythme des saisons en plaçant cette 22e édition sous le thème :



« Le Foie Gras aux saveurs des 4 saisons ! »

L'objectif était de dépasser l'image du Foie Gras traditionnellement associé aux fêtes de fin d'année. Ce mets d'exception a en effet la particularité d'ajouter une touche d'exception à tous les moments gourmands que l'on souhaite passer en famille ou entre amis pour célébrer des événements spéciaux.

Six candidats ont été sélectionnés parmi des candidats des quatre coins de la France pour participer à la finale à Paris. Ils ont présenté leurs recettes ce 3 novembre à un jury d'experts de la profession, de la gastronomie et des médias.





Les professionnels du Foie Gras à la rencontre de toutes les générations de restaurateurs

« Masterclass » : les produits de la filière font école auprès des futurs cuisiniers

En partenariat avec le réseau EuroToques Jeunes, le Foie Gras, le Magret et le Confit reprennent le chemin des écoles hôtelières à la rencontre des cuisiniers de demain.

Un représentant de la filière leur propose de découvrir les particularités de ces *pépites*, véritables symboles de la gastronomie française à travers le monde, ainsi que leurs modes de production spécifiques. Cette présentation théorique les entraîne également à la découverte du terrain grâce à une vidéo sur la filière.

Un Chef EuroToques Jeunes prend ensuite le relais pour passer à la pratique en invitant les étudiants à suivre une démonstration de préparation de Foie Gras puis à réaliser leur propre recette.

La communauté des Chefs EuroToques est également active sur Instagram, où les recettes des Masterclass sont relayées.





Le Foie Gras au SIRHA 2027

Du 21 au 25 janvier 2027, la filière Foie Gras, Magret, Confit sera présente au SIRHA Lyon. Cette 23e édition attend plus de 200 000 professionnels de la restauration hors domicile.

Mise à disposition d'un manuel technique de référence

Le CIFOG a créé un manuel technique de référence diffusé auprès d'écoles et d'établissements de formation culinaire et d'hôtellerie-restauration en France. Ce précis technique a pour ambition de donner une vision complète de la filière Foie Gras : histoire, production, portraits de producteurs passionnés, techniques de préparation, d'assaisonnement, de cuisson et idées de recettes.
À retrouver en ligne : https://rencontres-foiegras.fr/le-precis-du-foie-gras/



UN RAYON D'ACTIONS DÉDIÉES AUX PROFESSIONNELS DE LA DISTRIBUTION

Le « Comptoir du canard, *Foie gras, Magret, Confit* » : le dispositif national d'animations de retour en magasin

Les produits de la filière Foie Gras à l'honneur dès la Saint-Martin

À l'approche des fêtes de fin d'année, l'interprofession relance le « Comptoir du Canard, Foie Gras, Magret, Confit » en magasin pour mettre à l'honneur ces trois produits emblématiques de la filière du canard gras. Cette opération nationale, déjà menée en 2020 et 2021 au sein des enseignes Carrefour Market, Carrefour, Leclerc et Intermarché, revient autour de la Saint-Martin, vers le **11 novembre**. Elle renoue avec la tradition des premiers foies gras de la saison qui arrivaient autrefois à cette période sur les marchés du Sud-Ouest. La relance débutera par une phase de test à l'approche des fêtes de fin d'année 2026 dans un nombre limité de magasins, avec la présence de producteurs pour animer les points de vente, avant un déploiement à plus grande échelle à l'occasion du pré-festif 2027.



De nombreuses actions et des livrets de recettes



Cette action accompagne les distributeurs dans la mise en valeur des produits du canard gras, avec des supports de publicité sur le lieu de vente, des animations commerciales, des mises en avant en rayon, une communication numérique et un jeu-concours. Dans les magasins participants, des dégustations permettront aux consommateurs de découvrir les produits avant de les cuisiner chez eux.

Un livret réunissant une quinzaine de recettes leur sera également proposé : inspirations des cuisines du monde, plats traditionnels revisités et idées d'apéritifs à partager. Du dîner en famille aux bouchées pour recevoir, ces préparations accessibles invitent à cuisiner autrement le Foie Gras, le Magret et le Confit, avec des associations faciles à reproduire. Certains magasins participants proposeront également des offres spéciales sur les produits de la filière, selon leurs propres modalités.

Formation des équipes aux particularités du Foie Gras : 350 magasins concernés

Le CIFOG repart à la rencontre des professionnels de la distribution directement en magasin. Son objectif est de former les équipes aux particularités de ses produits et de sa filière.

Très bien accueillies, ces actions pédagogiques ont concerné 350 magasins en 2025. Un objectif reconduit en 2026, notamment dans les régions de Paris, Lyon et Marseille. Les formations débuteront en mai et seront animées par un représentant du CIFOG.

Elles porteront sur la théorie et la validation des connaissances, puis sur une partie de découverte liée à la dégustation des différentes typologies de Foie Gras.

D'après les premiers retours recueillis en 2025, cette démarche porte ses fruits : 95 % des chefs de rayon déclarent bien comprendre la filière et 96 % ont une perception positive de la démarche PALMI G Confiance, tandis que les signes officiels de qualité et d'origine sont jugés déterminants pour les consommateurs.

Deux tiers des professionnels estiment par ailleurs que le Foie Gras dispose d'un potentiel de développement au-delà des fêtes, notamment à l'occasion de temps forts comme la Saint-Valentin, Pâques ou les événements familiaux.

Les leviers de performance sont clairement identifiés : visibilité, lisibilité de l'offre et anticipation. Lorsqu'ils sont activés, la catégorie joue pleinement son rôle en magasin et confirme un potentiel de croissance encore sous-exploité.





À propos du CIFOG :

Créé en 1987, le **CIFOG** regroupe toutes les familles professionnelles de la filière des 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 recherche prioritaires pour la profession, portant 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