



FILIÈRE FOIE GRAS : LE GOÛT DE LA FÊTE RETROUVÉ ! MOBILISATION GÉNÉRALE DE LA FILIÈRE POUR REVENIR EN FORCE SUR TOUTES LES TABLES !

Bonne nouvelle : le goût de la fête fait son grand retour cette année ! À quelques semaines des réveillons, l'ensemble de la filière du Foie Gras se réjouit d'annoncer la reprise significative et régulière de sa production. L'Interprofession du foie gras - le CIFOG – prévoit ainsi de proposer +33 % de Foie Gras sur le marché français en 2024 comparé à 2023, après le plateau de l'an passé (+2 % en 2023 vs 2022).

De quoi ravir tous les amateurs de Foie Gras, soit la quasi-totalité des Français ! Ils sont en effet 92 % à déclarer en consommer. Près des $\frac{3}{4}$ estiment même qu'il s'agit du grand incontournable des tables festives. De plus, le retour de ce mets emblématique tombe à pic pour égayer l'ambiance : 85 % des Français jugent que le Foie Gras constitue un moyen de partager des moments de fêtes et de plaisir avec leurs proches dans un contexte morose...¹ Ils peuvent compter sur la mobilisation de tous les acteurs de la filière pour leur fournir une véritable bulle gourmande et festive : tous sont à la disposition des restaurateurs et des magasins pour répondre aux commandes et tourner la page du manque de disponibilité !



En 2024, l'offre est large et variée pour répondre à tous les budgets. Si l'an passé le *Foie Gras entier* était prédominant, cette année, la part belle est également donnée aux autres appellations : *Foie Gras*, *Bloc de Foie Gras* avec ou sans morceaux ainsi qu'aux différentes cuissons : du mi-cuit à la conserve.

Outre le Foie Gras, roi des fêtes, deux autres produits phares sont également bien présents pour accompagner les envies gourmandes des consommateurs : le Magret et le Confit ! Et l'enthousiasme est là pour ces produits, avec déjà des croissances à trois chiffres sur 2024. Sur 8 mois, les achats des ménages ont notamment bondi de +110 % en volume pour le Magret, comparé à la même période en 2023². De son côté, le Confit réunit 75 % des Français consommateurs¹ !

Tout est donc prêt pour la période de Noël et la totalité des acteurs de la filière est mobilisée pour que ce retour soit une réussite. Ils ont notamment développé un puissant programme d'information, basé sur la pédagogie et la transparence, pour mieux faire connaître leur savoir-faire historique et développer la connaissance de leurs produits. Un scintillement d'actions est ainsi prévu pour les fêtes et au-delà, aussi bien auprès du grand public que des professionnels : futurs cuisiniers, Chefs en exercice ou collaborateurs de la grande distribution. Ces opérations font partie intégrante de la nouvelle démarche de responsabilité sociétale construite par la filière pour prendre son avenir en mains et répondre aux attentes de leurs concitoyens. Intitulée « Le Foie Gras Demain ! », elle constituera désormais l'architecture de toutes ses actions et sera dévoilée au cours des prochains mois.

¹ Enquête CSA / CIFOG décembre 2023

² d'après Kantar Worldpanel

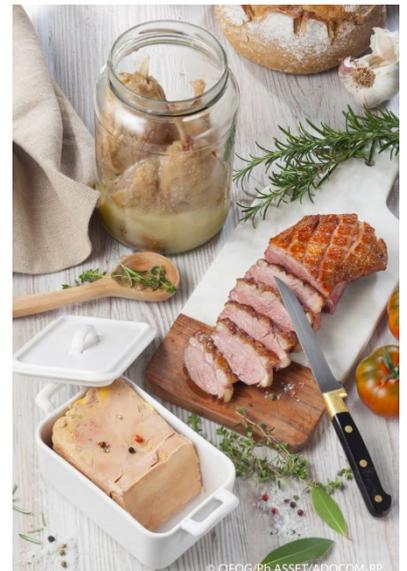
Vaccination contre l'influenza aviaire : une réussite à soutenir

Les professionnels de la filière Foie Gras, s'ils restent attentifs à l'évolution de la situation, sont **optimistes** quant au bon déroulement de cette nouvelle saison festive. L'**offre est de retour** pour **tous leurs marchés**, aussi bien nationaux qu'internationaux. Déjà, la **balance commerciale renoue avec l'excédent** après le déficit de l'an passé, inédit sur ces 25 dernières années. Il faut dire que les professionnels ont tout mis en œuvre pour ce **retour en force**. En complément des mesures drastiques de biosécurité, la France a pris l'initiative de lancer en octobre dernier une grande **campagne de vaccination** des canards pour lutter contre l'influenza aviaire, au **bénéfice de tous les élevages avicoles**.

Cependant, le CIFOG alerte les autorités sur la **réduction de leur accompagnement financier** alors que la totalité des acteurs avicoles bénéficie des efforts des filières canards et que cette mobilisation évite des abattages massifs et les dépenses publiques en indemnités. Sur les 3 premiers mois de la deuxième campagne de vaccination démarrée ce début octobre, **leur reste à charge a été multiplié par 2**, passant de 15 % à 30 %. Plus grave encore, ils n'ont **aucune visibilité** sur l'accompagnement qui sera décidé **pour 2025** alors que les entreprises sont en pleines **négociations commerciales** pour la fixation des prix avec les distributeurs.

Patrimoine gastronomique : des actions d'information pour tous les publics

Dans une volonté de **pédagogie** et de **transparence**, les acteurs de la filière ont développé de nombreuses actions pour informer **tous les publics** sur leur **savoir-faire** et leurs **produits**. Du côté grand public, les éleveurs ont notamment ouvert leurs portes à des centaines de visiteurs, dont près de 300 élèves, durant les **Journées du Patrimoine** des 20 et 21 septembre. Ce succès prouve que les consommateurs ont envie d'en apprendre davantage sur le Foie Gras. Dans le cadre du **programme TEACH FURTHER, programme européen de pédagogie autour du foie gras**, ils peuvent ainsi visionner des **vidéos** instructives, dans lesquelles le Chef Pierre Chomet échange avec des experts afin de répondre aux interrogations des consommateurs. Ces vidéos sont visibles sur le site officiel de la campagne : rencontres-foiegras.fr, des replays des émissions culinaires du groupe M6, Youtube et Tiktok et les réseaux sociaux du CIFOG (@FandeFoieGras et @FoieGrasFrancais). Des réseaux où les gourmands pourront également découvrir de nombreuses **recettes** à reproduire chez soi pour les fêtes.



Mets d'excellence, le Foie Gras tient bien évidemment la vedette au **restaurant**. Il inspirera notamment les Chefs durant « **La Semaine du Foie Gras au restaurant** » du 2 au 8 décembre prochain, où ce mets d'exception sera particulièrement mis à l'honneur sur les cartes des restaurants participants. Au plus près des professionnels de la restauration, les porte-parole de la filière les recevront sur leur stand du **SIRHA de Lyon du 23 au 27 janvier 2025**. Le Foie Gras, Magret et Confit seront également mis à l'honneur par les Chefs EuroToques lors du **Salon International de l'Agriculture**. Héritier des traditions gastronomiques françaises, le Foie Gras sait se réinventer avec les Chefs de Demain, que ce soit durant les **MasterClass** données dans les lycées hôteliers ou pour le **Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires**. En 2024, le concours **fête sa 20^e édition sur le thème du « Plat-Signature »**. Véritable tremplin vers la scène gastronomique française, plusieurs lauréats du Challenge se sont fait un nom dans la cuisine et figurent même parmi les étoilés.

SOMMAIRE

REPRISE CONFIRMÉE DE LA PRODUCTION

La production de Foie Gras confirme sa reprise en 2024 p.5

Vaccination contre l'influenza aviaire : un bénéfice pour tout le secteur avicole supporté par la filière canard p.9

LA COTE D'AMOUR EXTRAORDINAIRE DES 3 PRODUITS PHARES DE LA FILIÈRE

Le Foie Gras : l'invité gourmand attendu pour les fêtes de fin d'année ! p.12

Le Foie Gras illumine toutes les envies festives : *les tendances de fin d'année* p.16

Magret de Canard : une viande de caractère qui plaît aux Français p.20

Le Confit : à point pour les fêtes ! p.23

Le puissant potentiel commercial des produits de la filière confirmé p.26

UN SCINTILLEMENT D' ACTIONS POUR TOUS LES PUBLICS : LE FOIE GRAS DE LA FÊTE SUR TOUTES LES TABLES

Journées du patrimoine : toutes les générations ont répondu présentes ! p.32

Les Chefs sur le terrain : rencontres avec les producteurs de Foie Gras p.33

Lancement de la 5^e édition de la Semaine du Foie Gras au Restaurant p.34

Le « Challenge Foie Gras » fête sa 20^e édition avec les plats-signatures des jeunes talents de la cuisine ! p.35

« Le patrimoine gastronomique européen, ça se partage ! » : trois ans d'actions vers les jeunes générations p.38

Salons et Masterclass : le Foie Gras et le Magret aux côtés des Chefs et futurs Chefs ! p.41

Le plein de nouvelles idées recettes sur les réseaux sociaux p.42

REPRISE CONFIRMÉE DE LA PRODUCTION



LA PRODUCTION DE FOIE GRAS CONFIRME SA REPRISE EN 2024

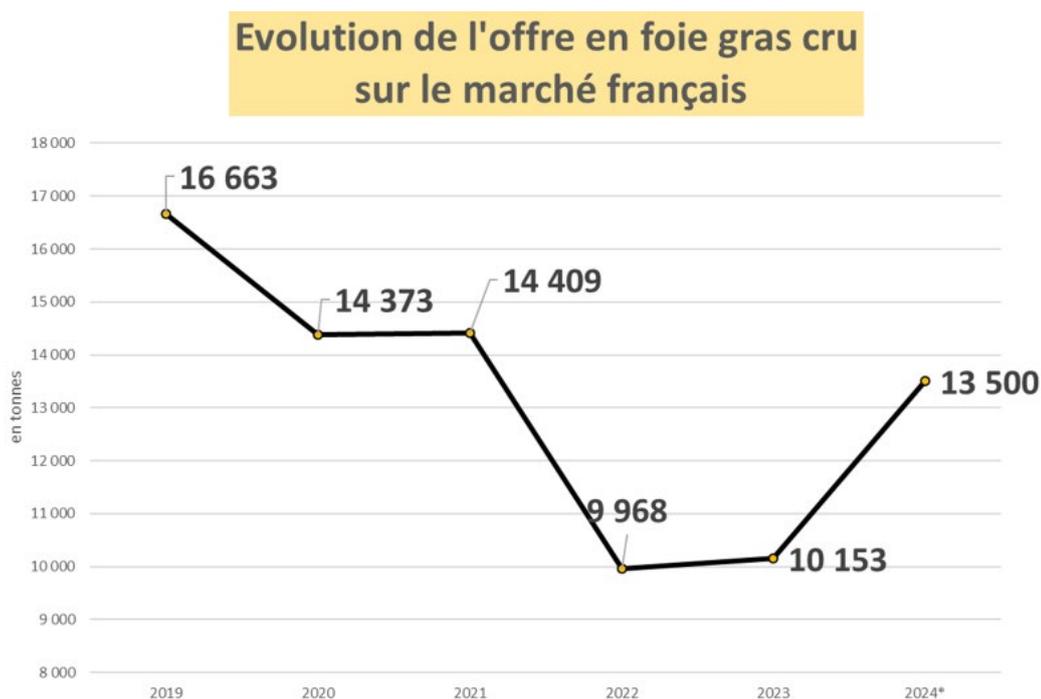
2024 : vers une reprise régulière et progressive de la production de Foie Gras

Après trois années d'influenza aviaire, la mobilisation de la filière pour la campagne de vaccination des canards, ses mesures volontaires de dé-densification et la stricte application des mesures de biosécurité ont permis une reprise régulière et progressive de la production depuis l'été 2023.

Ainsi, selon les évolutions des 6 premiers mois de 2024, l'offre en foie gras sur le marché français, après avoir atteint un plancher en 2022 et 2023 est estimée pour 2024 à 13 500 T, soit + 33 %.

Le succès de la vaccination permet une reprise sereine de la production en France, dont la part passe de 80 % en 2023 à 87 % de la fourniture en foie gras cru en 2024 (prod+achatsUE)

• *Offre = production nationale + achats UE – exportations + variations de stocks*

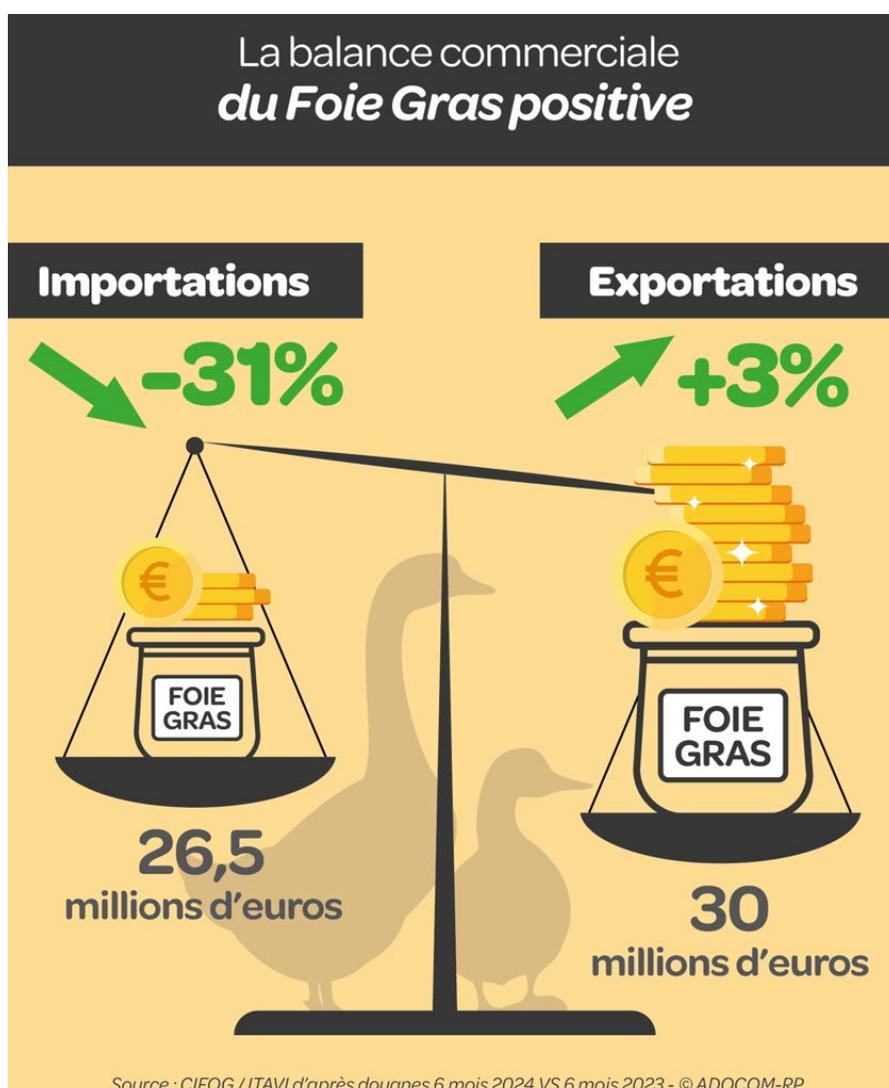


* 2024 : estimation selon les 6 premiers mois

La balance commerciale renoue avec l'excédent au 1^{er} semestre 2024

La balance commerciale du Foie Gras s'est soldée par un déficit de -3,5 millions d'euros en 2023 : une première depuis 1999. En effet, la rareté de l'offre sur le marché national en 2023, a abouti à une augmentation en valeur de +28% des achats UE pour la France (mais une stabilité en volume), soit un niveau pour la première fois plus élevé que la valeur générée par les exportations (en progression moindre de 18 %).

Les **premiers chiffres 2024** montrent un recul des achats extérieurs et une reprise des exportations avec un retour à l'excédent. Sur les 6 premiers mois de l'année, la balance commerciale enregistre déjà un **solde positif d'environ + 3,6 millions d'€**. En valeur, les exportations ont gagné +3 % et les importations ont reculé de -31 % sur le 1^{er} semestre 2024 vs le 1^{er} semestre 2023.



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'acceptabilité de tous les clients sera totale. Considéré comme 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 que la vaccination 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'acceptabilité de celle-ci auprès de 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), ainsi que le UK qui a mis en place un embargo lié à la vaccination depuis mars 2024.

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 !**





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

Source : enquête CIFOG/CSA décembre 2023

D'après 86% des Français, le Foie Gras contribue au « **rayonnement de l'art de vivre** et de la **culture gastronomique française dans le monde** ».

Une grande majorité de la population, 91 %, s'accorde à dire que le Foie Gras fait partie du **patrimoine gastronomique hexagonal**. 87 % des Français estiment également qu'il s'agit d'un **produit « Made in France » à soutenir** et 88 % d'un **savoir-faire traditionnel à préserver**.

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



VACCINATION CONTRE L'INFLUENZA AVIAIRE : UN BÉNÉFICE POUR TOUT LE SECTEUR AVICOLE SUPPORTÉ PAR LA FILIÈRE CANARD

Vaccination : un outil décisif pour la pérennité des élevages de volailles

Après plusieurs années de crises d'influenza aviaire particulièrement éprouvantes pour le monde avicole en général, et la filière des palmipèdes gras en particulier, les espoirs étaient placés dans la campagne de vaccination démarrée le 2 octobre 2023. Force est de constater que la mobilisation des filières canard pour mettre en œuvre ce nouveau moyen de lutte contre l'influenza aviaire a été déterminante pour protéger l'ensemble des espèces avicoles.

Une réduction drastique du nombre de foyers : signe de la réussite de la vaccination

Cinq foyers d'influenza aviaire ont été détectés depuis cet été et aucun abattage préventif n'est à déplorer. Précédemment, seuls dix foyers d'influenza aviaire avaient été confirmés en élevage en France entre le 27 novembre 2023, date du premier foyer détecté à l'automne dernier, et le 16 janvier 2024, date du dernier foyer. Le 16 février, la France avait ainsi pu retrouver son statut indemne. Sur la saison dernière, plus de 400 foyers avaient été constatés. Ce résultat positif de la campagne de vaccination, débutée en octobre dernier récompense ainsi le travail mené conjointement par les Pouvoirs publics, les autorités sanitaires, les vétérinaires et les professionnels de la filière. Attentifs à l'évolution de la situation, les professionnels du Foie Gras restent d'une extrême vigilance quant à la stricte application des mesures de biosécurité.



Une première mondiale complémentaire aux mesures de biosécurité

Fruit d'un travail intensif des services de l'État et des filières avicoles, notamment du CIFOG, le dispositif de vaccination, avec toutes les mesures de surveillance qui lui sont associées, est une première mondiale : il a pour objectif de protéger tous les élevages d'oiseaux et mettre fin aux abattages préventifs. Il s'agit d'un outil complémentaire aux mesures de biosécurité. Ainsi, en France, la vaccination est désormais obligatoire pour l'ensemble des canards (chair et foie gras) à destination commerciale sur tout le territoire métropolitain et volontaire pour les cheptels de reproducteurs. Un plan de surveillance exemplaire assure un suivi draconien du dispositif.

Baisse de l'accompagnement de l'État : le reste à charge de la filière multiplié par deux et une visibilité nulle pour 2025

Véritable défi technique et financier, le coût total de la campagne de vaccination est estimé à plus de 100 millions d'euros sur un an pour les 2 filières chair et foie gras (fabrication du vaccin, administration, suivi...). Pour la première année de campagne de vaccination, d'octobre 2023 à septembre 2024, 85 % du montant a été financé par l'État et les 15 % restants pris en charge par les professionnels de la filière. Le coût de la vaccination s'est élevé pour cette première année à 1,50 euros par canard, pris en charge à hauteur de 23 centimes par la filière.

Pour la deuxième campagne de vaccination, démarrée au début de ce mois d'octobre, l'État a décidé de limiter son financement à 70 % du coût sur les 3 mois premiers mois, doublant ainsi le reste à charge pour la filière Foie Gras et laissant les professionnels sans aucune visibilité sur 2025. Les entreprises n'ont ainsi aucune idée de leurs charges à venir alors que leurs négociations commerciales sont en cours pour fixer leurs prix avec les distributeurs.

Le CIFOG tient à rappeler que le financement par l'État est vital pour poursuivre la vaccination, qui évite l'abattage préventif de milliers d'animaux et dont le coût est considérablement inférieur par rapport aux indemnités. Cette vaccination des canards protège en effet l'ensemble des volailles sensibles au virus et évite la circulation de virus potentiellement transmissibles à d'autres espèces.



**LA COTE D'AMOUR EXTRAORDINAIRE
DES 3 PRODUITS PHARES DE LA FILIÈRE !**



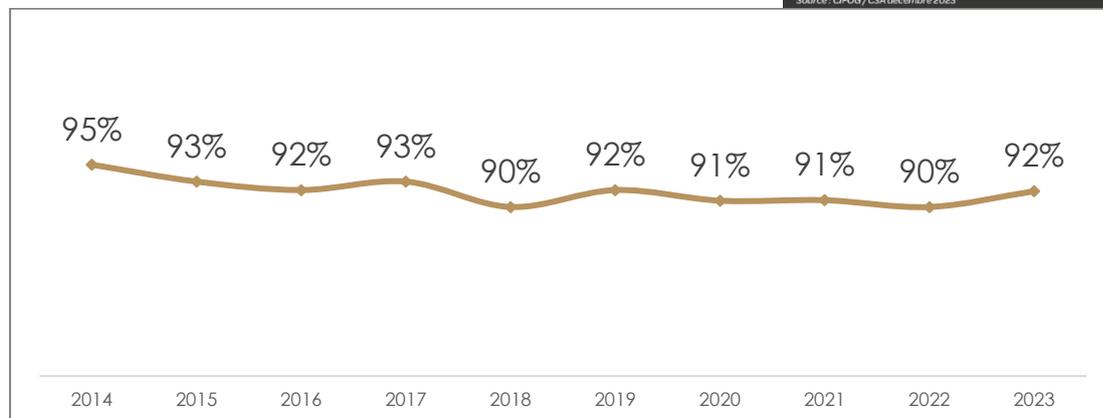
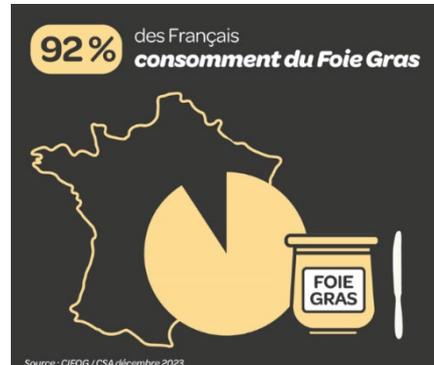
LE FOIE GRAS : L'INVITÉ GOURMAND ATTENDU POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

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

Plus de 9 Français sur 10 consommateurs de Foie Gras !

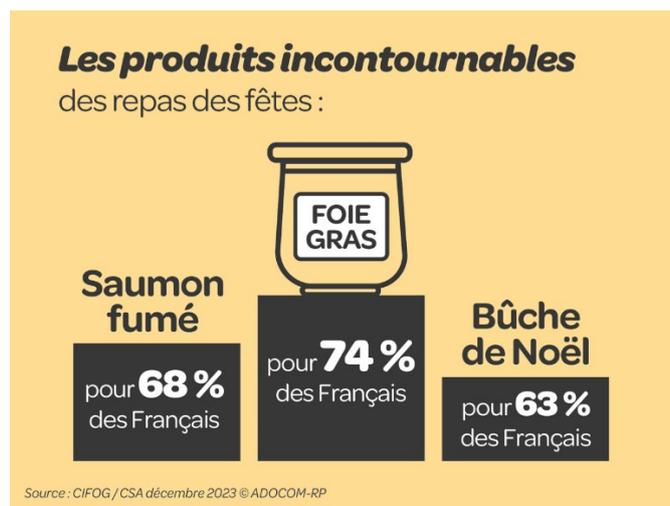
Les résultats de la dernière enquête menée par CSA pour l'Interprofession du Foie Gras (CIFOG) fin 2023 confirment un enthousiasme intact des Français pour le Foie Gras.

Ils sont 92 % à déclarer en consommer, quel que soit le moment de l'année, soit 2 points de plus qu'en 2022.



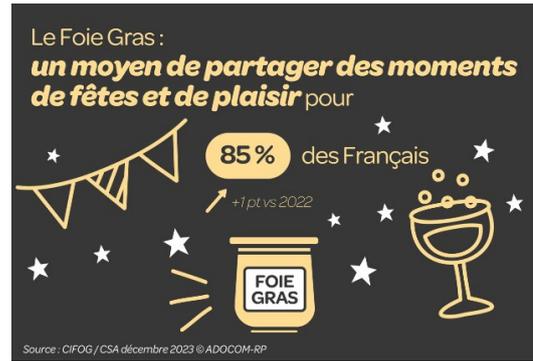
Le Foie Gras : le mets préféré des tables festives !

Les Français n'imaginent pas la période de fin d'année sans Foie Gras : près des $\frac{3}{4}$ (74 %) le jugent incontournable de leurs **repas de fêtes**. Ils sont en effet plus de 9 sur 10 à estimer que le Foie Gras est un produit « **traditionnel** » (94 %), « **festif** » (92 %), « **haut de gamme** » (91 %), « **de qualité** » (91 %), et « **à partager** » (91 %) : les caractéristiques idéales d'un mets à savourer pour faire une pause festive en famille ou entre amis, en rupture avec un contexte morose !



Une parenthèse de plaisir dans un contexte morose

85 % des Français considèrent le Foie Gras comme un moyen de partager des moments de fêtes et de plaisir avec les proches dans un contexte morose.



Foie Gras : un mets de confiance

Les Français accordent des niveaux de confiance très élevés au Foie Gras, que ce soit en matière de **qualités gustatives** (90 %), de **sécurité alimentaire** (86 %), de **traçabilité** (86 %) ou de **mode de production** (83 %).

Par ailleurs, les Français sont 70 % s'accordent à dire que le Foie Gras est forcément issu d'un **animal en bonne santé**. Cependant seulement 11 % de la population sait que la **phase d'engraissement** ne dure que **10% du temps d'élevage** de l'animal.



L'indication de l'Origine France : la garantie du savoir-faire français

Une IGP (Indication géographique protégée) est reconnue depuis juin 2000 pour la production de canard à foie gras du sud-ouest et permet de garantir au consommateur l'élevage et la transformation des canards à foie gras dans le sud-ouest de la France en respectant un cahier des charges précis contrôlé par un organisme tiers indépendant.

En complément de cette démarche, l'interprofession a mis en place 3 logos : foie gras de France, Magret de France, Confit de France dont l'objectif est d'assurer le consommateur de l'origine française des produits.

Une identification d'origine claire et précise pour le consommateur

1
L'origine France garantie : des animaux nés, élevés, engraisés et transformés en France



2
Un niveau d'identification régional identifié par un signe officiel d'origine et de qualité : l'IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest » garantissant la qualité et le savoir-faire traditionnel du Sud-ouest et pouvant être couplé à une démarche Label Rouge



Les logos collectifs *Foie Gras de France*, *Magret de France* et *Confit de France* séduisent les consommateurs, de plus en plus en recherche de traçabilité et de proximité. Ils jugent massivement leur présence rassurante et incitative à l'achat. 88 % des Français se disent **rassurés sur la traçabilité et l'origine** des produits porteurs du logo « **Foie Gras de France** » et 85 % déclarent qu'il s'agit même d'un **critère incitant au choix** en rayon. En effet, ils sont très attachés à son **origine française**, que 89 % considèrent comme un **critère de choix primordial** au moment de l'achat.

« Foie Gras de France » :
un logo collectif rassurant

88 %

des Français rassurés
sur l'origine et la traçabilité



Source : CIFOG / CSA décembre 2023 © ADOCOM-RP

Les logos ont déjà été adoptés par tous les principaux acteurs du marché et, de leur côté, de nombreux **Chefs ont devancé l'obligation réglementaire** d'indiquer l'origine des viandes en restauration, en s'engageant également à valoriser l'origine française des produits de la filière. Ils ont signé une Charte d'engagement en ce sens dès octobre 2019. Il faut dire que les Français sont plus de 7 sur 10 (72 %) à attacher de l'importance à l'origine française du Foie Gras dans les restaurants.



Le Foie Gras : un atout à la carte des Chefs !

Le Foie Gras fait partie des incontournables des tables des restaurants. **89 % des Français** estiment en effet que le Foie Gras doit être proposé dans les **restaurants en fin d'année**, 84 % à l'occasion des moments festifs comme Pâques, Saint-Valentin, fête des Mères, etc., et près de 6 sur 10 (58 %) tout au long de l'année. Il existe en effet un lien étroit entre les Chefs et ce mets d'exception, qui participe au **rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique** d'après 86 % de la population.

Le CIFOG demande l'identification de l'origine du Foie Gras en restauration, au même titre que le magret, qui est, lui, concerné par le décret 2024-171 du 4 mars 2024.



LE FOIE GRAS ILLUMINE TOUTES LES ENVIES FESTIVES : LES TENDANCES DE FIN D'ANNÉE

Du Foie Gras pour tous les budgets

Cette année, grâce à la reprise de la production, les marques élargissent leur offre pour que chacun puisse avoir sa part de fête, même avec un budget serré.

En effet, l'an passé, en raison du manque de disponibilité, l'offre était davantage orientée vers le *Foie Gras* mi-cuit vendu au rayon frais. Il se garde jusqu'à six mois entre 2 et 4 °C.

Pour ces fêtes 2024, la gamme des préparations à base de foie gras retrouve toute sa richesse avec les conserves qui, elles sont vendues au rayon épicerie, stockables plusieurs années dans un endroit frais et sec (10 à 15 °C).



© CIFOOG / PH. ASSET / ADOCOM-RP



En savoir plus

Foie Gras : 3 appellations réglementées

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°93-999 du 9 août 1993.

L'appellation ne peut donc être appliquée qu'à un foie issu d'un canard, ou d'une oie, engraisé(e) par engraissement. 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.

Le Foie Gras prêt-à-consommer répond à trois appellations définies par le décret :

« **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.



Les Français veulent du vrai Foie Gras

Source : enquête CIFOG / CSA décembre 2023.

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

Repères : les spécificités du savoir-faire français à l'honneur

Cette année, avec le retour du Foie Gras d'origine française, les spécificités du savoir-faire hexagonal sont mises à l'honneur dans les rayons. Les Français ont en effet de plus en plus envie de bénéficier de garanties clairement identifiables sur les produits qu'ils achètent.

C'est pourquoi les entreprises proposent parmi leurs nouveautés de fin d'année des produits affichant fièrement leurs origines régionales, notamment avec le label IGP « **Canard à Foie Gras du Sud-Ouest** ». Ce signe de qualité et d'origine garantit des produits authentiques, issus d'un savoir-faire traditionnel et le respect



du cahier des charges associé. Il se décline en 6 appellations : Landes, Gers, Périgord, Quercy, Gascogne ou bien Chalosse.

D'autres entreprises mettent en avant l'origine nationale de leurs produits, via le logo « **Foie Gras de France** ». Cette démarche de traçabilité garantit en effet l'origine française du produit : les canards sont nés, élevés et transformés en France.

Des entreprises font le choix d'afficher sur leurs étiquettes des **cartes** indiquant la région de provenance de leurs produits.



Au-delà de l'origine géographique, certains Foies Gras en rayon affichent également leurs médailles remportées au Concours général agricole de Paris en début d'année. C'est notamment le cas de certains Foies Gras **Label Rouge**, un signe de qualité qui distingue les produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires.



© CIFOG / Megalowfood / ADOCOM-RP



Le goût de la fête retrouvé

Les entreprises accompagnent les consommateurs qui ont envie de partager une bulle de plaisir dans un contexte tourmenté et de retrouver les sensations gourmandes qu'ils aiment tant. Les fabricants leur proposent de renouer avec des saveurs festives traditionnelles, en leur proposant des combinaisons d'ingrédients familiers, connus de tous pour symboliser les fêtes de fin d'année.

Certaines marques s'associent ainsi avec des Chefs de renom qui s'inspirent de leurs souvenirs gourmands pour proposer des recettes permettant aux gourmets de replonger dans les saveurs authentiques de Noël, avec des créations associant épices de Noël, Armagnac ...

Les alcools symboles de la période sont d'ailleurs largement utilisés dans les nouvelles recettes de Foie Gras proposées pour ces fêtes 2024. Sauternes, Rhum, Porto ou même Champagne éveillent ainsi les papilles des amateurs de sensations.

D'autres marques puisent dans leurs origines pour retrouver le goût des Noël d'antan, en relançant des recettes héritées de leurs fondateurs.



MAGRET DE CANARD : UNE VIANDE DE CARACTÈRE QUI PLAÎT AUX FRANÇAIS !

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

Réveillons : le Magret de Canard aussi de la fête !

Le Magret de canard est une viande de choix pour se régaler et satisfaire ses convives à coup sûr durant la période des réveillons : 85 % des Français le jugent festif ! 88 % de la population considère en effet qu'il s'agit d'une viande qui fait plaisir et 77 % déclarent qu'il s'agit d'un plat qui plaît au plus grand nombre !

Le Magret de canard se présente donc comme la bonne solution gourmande pour toutes les générations réunies autour des tables de fêtes ! D'autant que Dr Laurence Plumey, médecin-nutritionniste, estime que le Magret est à recommander à tous, aussi bien aux enfants (dès 1 an), qu'aux adolescents, aux adultes et aux personnes âgées.

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

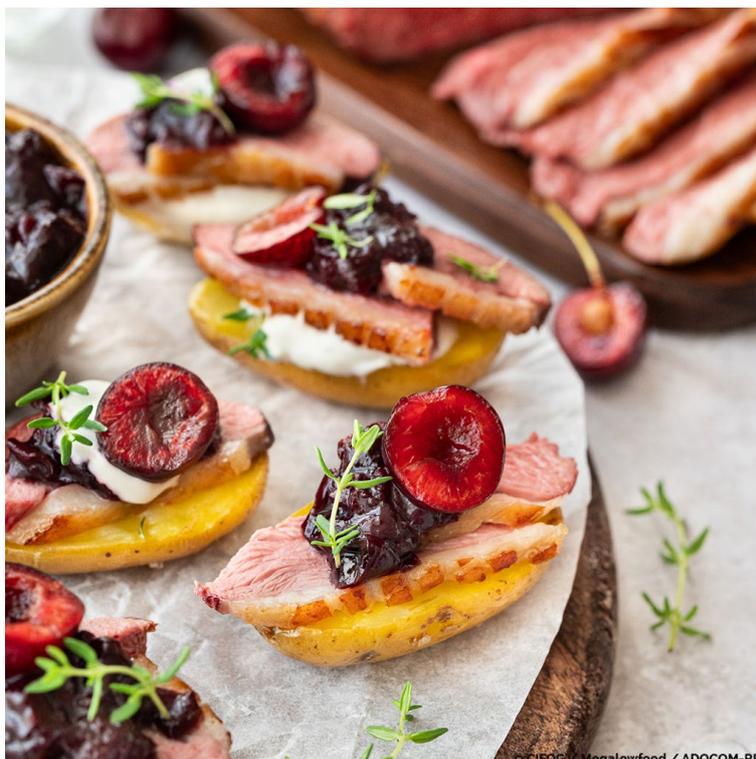
lemagret.fr

Le Magret de la fête !



Une viande festive pour **85%** des Français

Source : CIFOG / CSA décembre 2023



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

Le Magret est un mets authentique au goût inimitable, dont les origines régionales et traditionnelles sont reconnues par les Français. Empreint de la culture gastronomique hexagonale, le Magret se prête à toutes les cuissons et créations culinaires, des plus classiques aux plus audacieuses. Les amateurs de viande l'apprécient aussi bien fumé qu'en carpaccio, en rôti ou en tranches, cuit à la convenance de chacun : rosé ou saignant, à point ou bien cuit, simplement grillé, accompagné ou non d'une sauce.

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

Le Magret : attendu dans les restaurants

54 % des Français jugent le Magret indispensable dans les restaurants



Source : CIFOG / CSA décembre 2023

Le Magret : une viande de qualité au goût unique

Le Magret est une viande :



- de qualité pour **90 %** des Français
- savoureuse et goûteuse pour **89 %** des Français

Source : CIFOG / CSA décembre 2023

Une viande de qualité au goût unique

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

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

Gourmandise et nutrition : la bonne combinaison

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

Le Magret à la poêle : mode de cuisson n°1 des Français

Les modes de cuisson
du Magret préférés des Français



44 % à la poêle



11 % à la plancha



11 % au barbecue



13 % au four

Source : CIFOG / CSA décembre 2023

Le Magret : atout gourmandise et nutrition

Pour les Français, le Magret c'est à :

88 % du plaisir



83 % de multiples recettes

83 % de grandes qualités nutritionnelles



Source : CIFOG / CSA décembre 2023

Le goût de la tradition française

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

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

Le Magret : le goût de la tradition française

Le Magret est une viande :



- **typiquement française** pour **84 %** des Français

- **issue d'un savoir-faire traditionnel** pour **89 %** des Français

Source : CIFOG / CSA décembre 2023

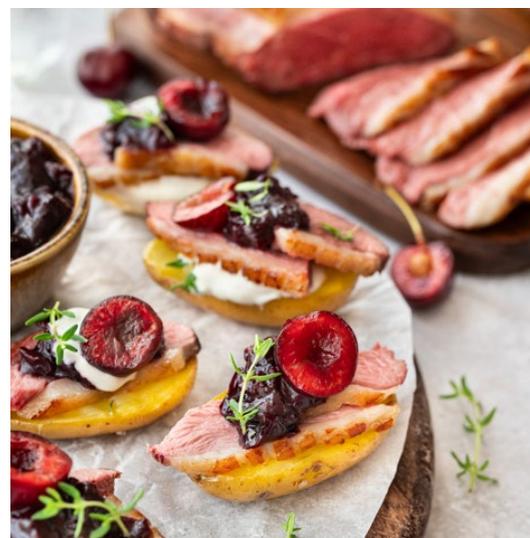
Magret de France » : un logo gage de confiance

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

« Magret de France » un logo collectif rassurant



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



LE CONFIT : À POINT POUR LES FÊTES !

Les ¾ des Français consommateurs de Confit

Le Confit, véritable symbole culinaire de la diversité des territoires français, est consommé par 75 % des Français. Ils apprécient ses origines locales : 86 % reconnaissent qu'il s'agit d'une viande typiquement française et 89 % qu'elle est issue d'un savoir-faire traditionnel.

Les 3/4 des Français
consomment du Confit



Source : CIFOG / CSA décembre 2023



Le confit : en vedette pour les fêtes

Si 52 % des consommateurs de confit en savourent, quelle que soit la période de l'année, ils sont 36 % à en consommer en hiver. Le confit a même toute sa place durant la période de Noël puisque **78 % des Français** considèrent qu'il s'agit d'une viande **festive** ! Une bonne nouvelle pour varier les plaisirs au moment où les repas partagés entre amis et en famille se multiplient. Le confit a en effet l'avantage de **plaire au plus grand nombre** d'après 73 % des Français et d'être **facile à préparer** pour 79 % d'entre eux !

Le Confit :
une viande festive



Source : CIFOG / CSA décembre 2023

Une autre façon de consommer de la volaille !

Les Français attribuent de nombreux atouts au Confit. Pour eux, il s'agit avant tout d'une viande qui **change des autres volailles** : 88 % des Français s'accordent sur ce point. Beaucoup d'autres atouts sont mis en valeur par la population et arrivent même à égalité dans l'opinion des Français. 86 % d'entre eux estiment ainsi que le Confit est une viande issue d'un **savoir-faire traditionnel à préserver**, d'une viande de **qualité, savoureuse et goûteuse** et **typiquement française**. Ils sont également 85 % à dire que le Confit est facile à conserver et 84 % qu'il fait plaisir.

Le Confit : Pratique et gourmand

Savoureux et goûteux
pour **86 %** des Français



Facile à conserver :
85 %



Fait plaisir : 84 %



Source : CIFOG / CSA décembre 2023

Le Confit : une volaille qui se démarque

- de qualité
pour **86 %**
des Français



**- qui change des
autres volailles**
pour **88 %**
des Français

Source : CIFOG / CSA décembre 2023



© CIFOG / Ph. Asset / ADOCOM-RP

En savoir plus

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 du produit.

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 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.

LE PUISSANT POTENTIEL COMMERCIAL DES PRODUITS DE LA FILIÈRE CONFIRMÉ

En magasin

Foie Gras : rappel achats des ménages 2023 :

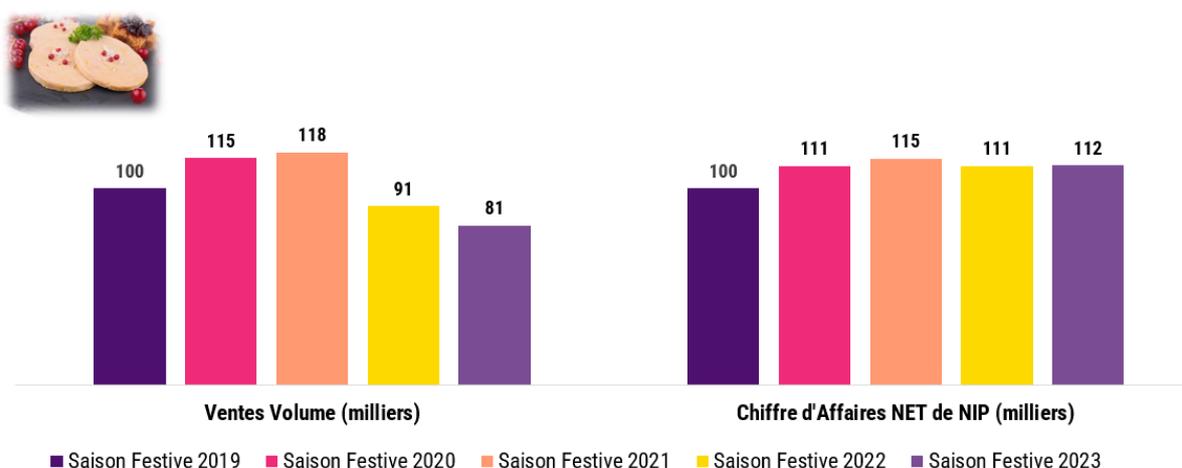
le Foie Gras est resté de la fête malgré les difficultés

(Source : Circana, Tous circuits, chiffres de la saison festive, du 9 oct. 2023 au 31 déc. 2023)

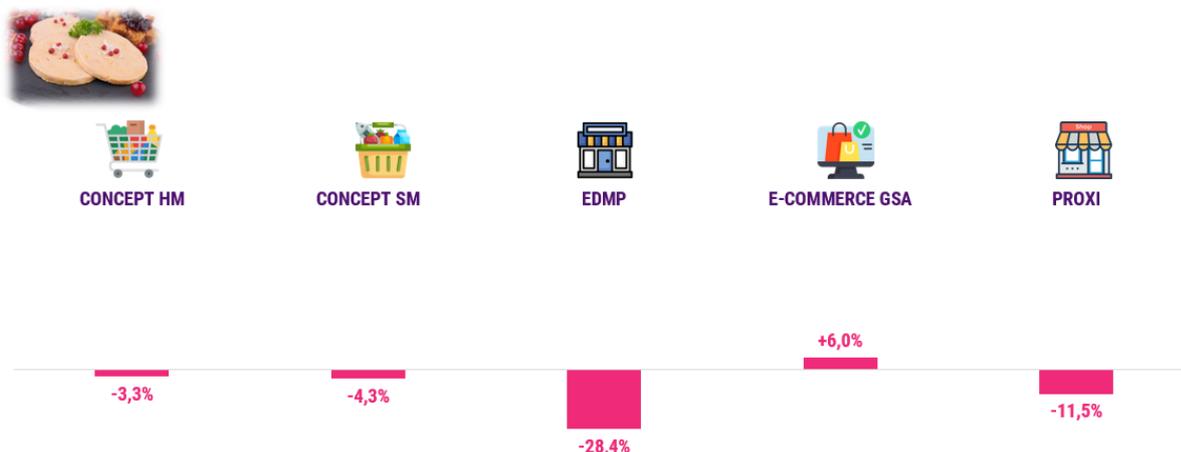
Comme la majorité des produits festifs, le Foie Gras s'est inscrit dans la tendance à la baisse des achats des ménages l'an passé. Cependant, malgré une offre réduite en rayon en raison d'une reprise progressive de la production en foie Gras mi-cuit et de stocks de conserves épuisés l'an passé, les ventes dans les différents magasins ont globalement résisté à -10,7 % en volume sur la période festive et le chiffre d'affaires s'est même stabilisé à +0,2 % (net de NIP - Nouveaux Instruments Promotionnels).

Tous circuits, comparé à 2019, le marché du Foie Gras a même affiché sur la saison festive 2023 un chiffre d'affaires supérieur de +12 % comparé à la même période de 2019, en dépit de sa contraction en volume à hauteur de -19 %.

TOTAL FOIE GRAS | Tous Circuits



TOTAL FOIE GRAS – Saison Festive 2023 | Evolution volume vs A-1



Le retour du Foie Gras mi-cuit moteur de la valorisation du marché en 2023

(Source : Circana, hypers et supermarchés, chiffres de la saison festive, du 9 oct. 2023 au 31 déc. 2023)

En hypers et supermarchés, pour limiter le recul des ventes à -3,6 % en volume au moment des fêtes, alors que leurs stocks de conserves étaient épuisés depuis la saison 2022, les professionnels du Foie Gras ont notamment pu compter sur le retour du Foie Gras mi-cuit en rayon, avec la reprise progressive de la production.

Les ventes de **Foie Gras mi-cuit** en hypers et supermarchés ont ainsi progressé de **+10,6 % en valeur** sur la saison festive, avec un **volume des ventes stabilisé à -0,5 %** par rapport à la même période l'an passé.

Pour les **fêtes de fin d'année 2024**, les professionnels peuvent s'appuyer sur la forte hausse de la production pour repartir à la conquête des rayons. Les consommateurs vont ainsi disposer d'une offre suffisante, tant en quantité qu'en diversité. Ils disposeront bien entendu d'une offre premium de **Foie Gras entier** mi-cuit, mais également d'offres adaptées aux budgets plus serrés comme les **blocs** ou les **blocs avec morceaux**.

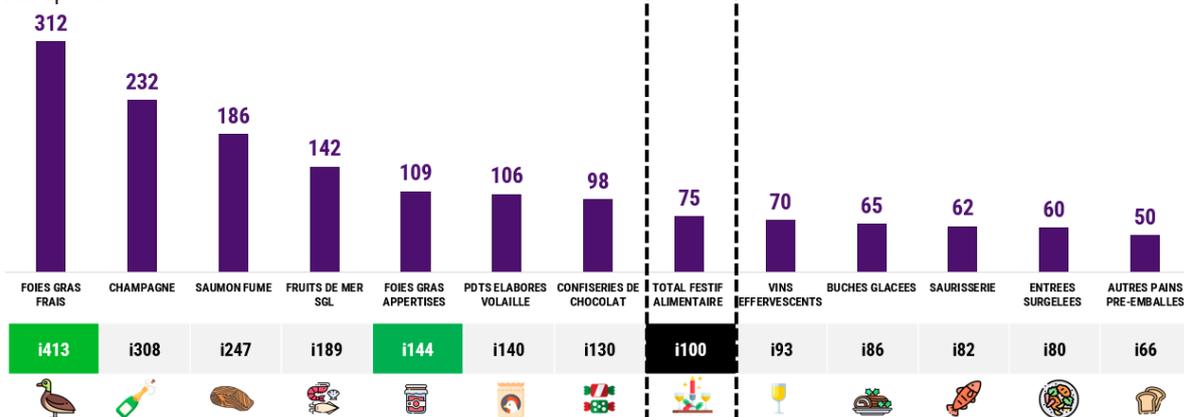
Le Foie Gras : un excellent rendement pour les magasins



Le Foie Gras représente une très belle opportunité de chiffre d'affaires pour les magasins. Il s'agit en effet du plus rémunérateur des produits festifs : une référence de foie gras mi-cuit rapporte **4 fois plus de chiffre d'affaires qu'un**

produit festif moyen en hypermarché ! Le Foie Gras en conserve a également un excellent rendement : 44 % supérieur à la moyenne des produits festifs !

VMH VALEUR / Nb moyen Ean Hebdo / mag | Saison Festive 2023
Concept HM



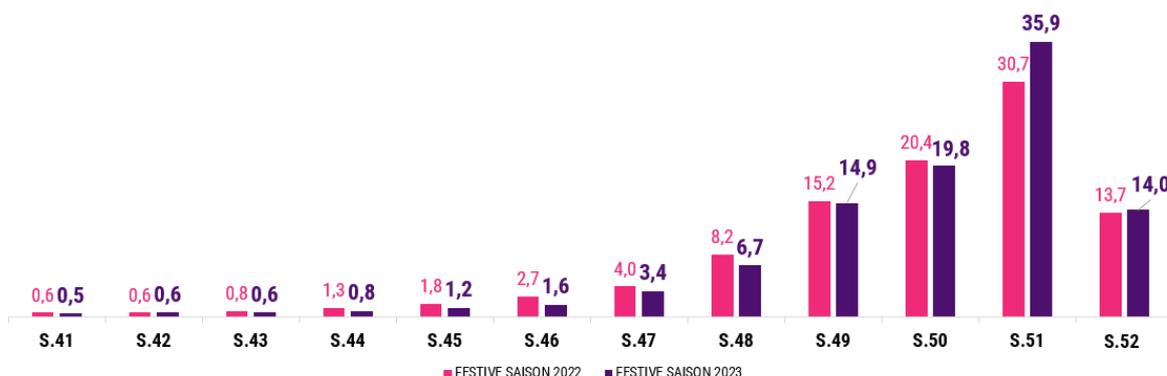
Achats de dernière minute : le Foie Gras aussi concerné

(Source : Circana, hypers et supermarchés, chiffres de la saison festive, du 9 oct. 2023 au 31 déc. 2023)

Les consommateurs se sont décidés en toute dernière minute pour leurs achats de Foie Gras, en particulier sur la semaine précédant Noël, à l'image de ce qu'ils ont fait pour les autres produits festifs. Dans les hypers et supermarchés, le mois de décembre (du 4/12 au 31/12), représente ainsi 100 % des gains pour 85 % des volumes vendus lors de la période festive (octobre, novembre, décembre). Les achats sont en hausse de +1,8 % en volume par rapport à la même période en 2022.

La semaine de Noël, du 18 au 24 décembre, concentre plus particulièrement les achats, en hausse de +12,6 % par rapport à la même période en 2022. **35,9 % des volumes de la saison ont été vendus cette semaine de Noël. Une proportion en hausse de +5,2 pts vs 2022.**

Concept HM+SM | Total Foie Gras
Poids en ventes vol sur 100% Saison



Enquête : le Foie Gras attendu plus tôt en magasin

Si le Foie Gras était disponible en rayon plus précocement, dès le début du mois de décembre, 74 % des acheteurs en grande distribution disent qu'ils franchiraient plus tôt le pas de l'achat.

Source : enquête CIFOG / CSA décembre 2023



Magret : boom des achats en 2024

Tout comme le Foie Gras, le Magret de Canard fait son grand retour en 2024 avec la reprise de la production de la filière et les consommateurs répondent présents ! De début janvier à fin juillet, sur 7 mois 2024, les ménages ont augmenté leurs achats de Magret, tous magasins confondus de +103 % en volume d'après les données de Kantar.

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



Magret : des perspectives d'achats à reconquérir

(Source : Kantar)

Le Magret a des perspectives d'achats spectaculaires en magasins pour retrouver le niveau de 2020 : + 44,7 % en valeur et + 62,4 % en volume



Au restaurant

Foie Gras, Magret, Confit :

5 bonnes raisons de les mettre à la carte !

1 Répondre aux attentes des clients

La majorité des Français (58 %) estiment que le Foie Gras devrait être présent tout au long de l'année à la carte des restaurants et **89 %** à Noël. (Source : CIFOG / CSA 2023)

2 Valoriser l'image de l'établissement

C'est une excellente façon de se démarquer : **75%** des restaurateurs qui servent des produits issus du canard gras estiment que **cela valorise la carte et l'image de leur établissement**. Source : CIFOG / Chd Expert 2019

3 Affirmer son talent !

- **96 % des restaurateurs utilisant du canard gras** estiment que les recettes sont aisément personnalisables* :
d'innombrables créations culinaires, des plus simples aux plus sophistiquées, pour laisser s'exprimer tout le talent du chef !
- **Foie Gras, Magret et Confit** adaptés de la bistronomie à la haute gastronomie étoilée s'accordent avec tous les produits locaux et de saison.

4 Augmenter le ticket moyen

- **Foie Gras, Magret et Confit sont des produits tendances** (en burgers, planches apéritives, finger food, brunch, cuisine du monde...) **pour 93% des restaurateurs cuisinant du canard gras***.
- Les proposer à la carte, c'est générer du chiffre d'affaires et des marges additionnelles.

5 Contribuer au Patrimoine culturel et gastronomique français

- Emblématiques de la cuisine de nos terroirs
- Reflètent notre Art de vivre et offrent des gages de traçabilité
- Permettent de valoriser le savoir-faire gastronomique de la France avec des produits uniques au monde, attendus aussi bien des touristes internationaux que des Français.



**SCINTILLEMENT D' ACTIONS
POUR TOUS LES PUBLICS :
LE FOIE GRAS DE LA FÊTE SUR TOUTES LES TABLES**



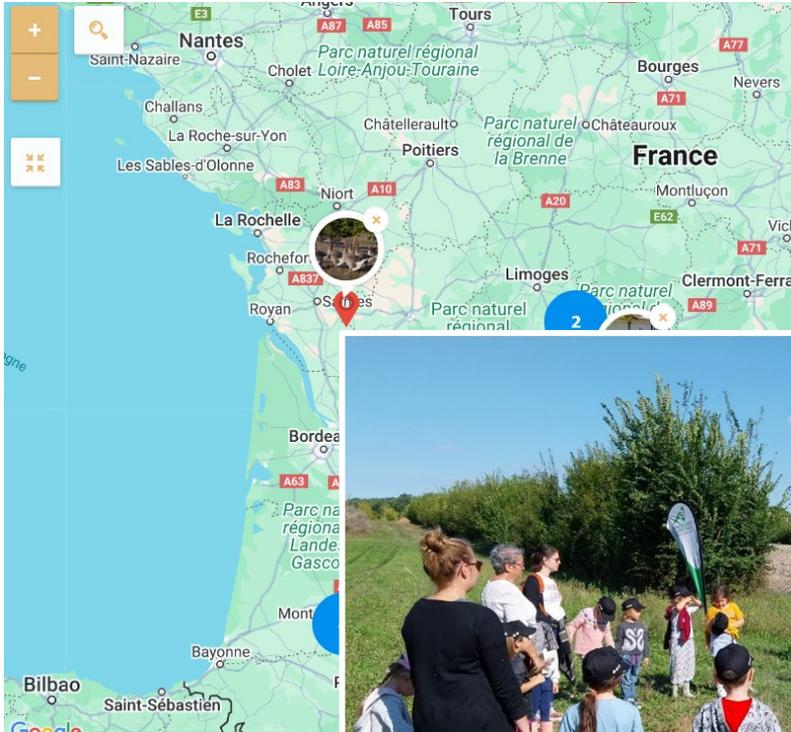
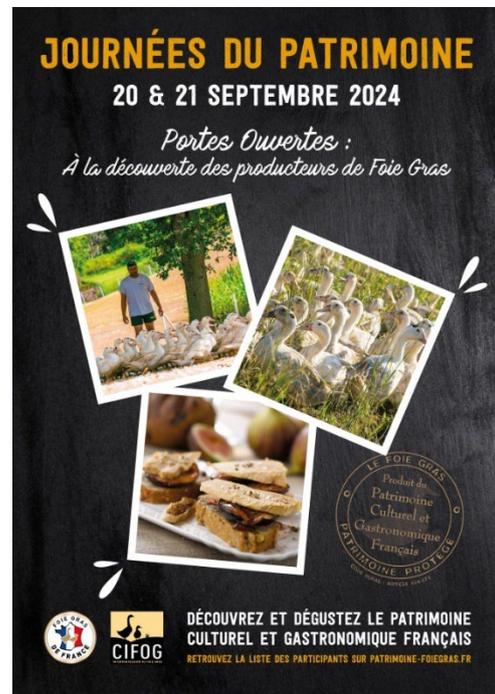
The image features a wooden cutting board with three sandwiches made with foie gras. Each sandwich is topped with a slice of foie gras, a slice of red onion, a slice of tomato, and fresh arugula. A small white bowl filled with pickled onions is placed next to the sandwiches. The background shows a wooden rolling pin and a fig on a light-colored surface.

JOURNÉES DU PATRIMOINE : TOUTES LES GÉNÉRATIONS ONT RÉPONDU PRÉSENTES !

La filière française du Foie Gras s'est fortement mobilisée pour recevoir le public à l'occasion des Journées du Patrimoine des 20 et 21 septembre dernier. Objectif réussi : **des centaines de visiteurs de toutes les générations** ont découvert des métiers et produits d'excellence !

À l'initiative du CIFOG, plus d'une quinzaine de producteurs des principales régions de production ont en effet ouvert leurs portes pendant ces deux journées : en **Nouvelle-Aquitaine, Occitanie et Alsace**. Les élevages ont même, pour la première fois, reçu des **groupes scolaires** en complément du grand public : près de **300 élèves** ont visité les exploitations !

Les visiteurs ont pu découvrir les sites ouverts près de chez eux en s'appuyant sur le site internet : patrimoine-foiegras.fr/



LES CHEFS SUR LE TERRAIN : RENCONTRES AVEC LES PRODUCTEURS DE FOIE GRAS

Cet été, du 30 juin au 2 juillet, les Chefs sont allés à la rencontre des producteurs de Foie Gras sur le terrain. Les représentants des 10 plus grandes associations de Chefs sont venus dans les Landes et le Gers pour découvrir toutes les étapes de l'élevage et de la préparation des Foie Gras, Magret et Confit. L'occasion pour les Chefs d'échanger avec les passionnés qui œuvrent chaque jour à proposer des produits d'excellence emblématiques de la gastronomie française.



LANCEMENT DE LA 5^E ÉDITION DE LA SEMAINE DU FOIE GRAS AU RESTAURANT

La semaine nationale du Foie Gras a conquis de nombreux restaurants partout en France depuis son lancement. En 2024, les plus grandes associations de la restauration participeront à cet événement qui s'inscrit désormais dans le calendrier des Chefs. Du **2 au 8 décembre**, plusieurs centaines de restaurants proposeront partout en France des menus spécifiques en mettant le Foie Gras à l'honneur sur leurs cartes.



La Semaine du Foie Gras sera également l'occasion pour les consommateurs de participer à un grand jeu organisé sur Instagram pour gagner des cadeaux gourmands !

Du 2 au 8 décembre 2024, le Foie Gras sera à l'honneur dans toute la France à l'occasion de la 5^e édition de la Semaine du Foie Gras dans les restaurants !

Chefs et restaurateurs auront à cœur de vous faire découvrir leurs recettes autour de ce mets incontournable de la gastronomie française. La carte interactive ci-dessous vous permettra de trouver des restaurants participants à cette opération près de chez vous : de quoi vous offrir des moments d'exception en amour des foies !

Par ailleurs, tous les consommateurs qui feront le déplacement dans les établissements participants auront à leur disposition des livrets sur le Foie Gras. Sur 12 pages, ils reviennent sur la tradition du Foie Gras, donnent des conseils pour bien le choisir et le savourer, présentent également le Magret et proposent des recettes de Chefs.

Tous les restaurants participants et leurs recettes sont à retrouver par géolocalisation sur la nouvelle version du site dédié, entièrement actualisé : **semaine-du-foie-gras.fr**.



Du 2 au 8 décembre 2024, le Foie Gras sera à l'honneur dans toute la France à l'occasion de la 5^e édition de la Semaine du Foie Gras dans les restaurants !

Chefs et restaurateurs auront à cœur de vous faire découvrir leurs recettes autour de ce mets incontournable de la gastronomie française. La carte interactive ci-dessous vous permettra de trouver des restaurants participants à cette opération près de chez vous : de quoi vous offrir des moments d'exception en amour des foies !

LE « CHALLENGE FOIE GRAS » FÊTE SA 20^E EDITION AVEC LES PLATS SIGNATURES DES JEUNES TALENTS DE LA CUISINE !

Depuis sa première édition en 2005, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires découvre de nouveaux talents de la cuisine inspirés par le Foie Gras et le Magret. Parmi eux, certains ont gagné leur place parmi les étoiles de la gastronomie française. C'est notamment le cas de Coline Faulquier, Nicolas Carro ou Samuel Victori (cf. page suivante).

Cette année, le Cercle des Amoureux du Foie Gras, à l'initiative du concours, a voulu honorer les chefs cuisiniers et leur dévouement aux produits des terroirs, bases de leurs créations originales dénommées « Plat Signature », que les gourmets viennent découvrir souvent de très loin...

Pour sa 20^e édition, le concours a donc invité les futurs Chefs à inventer leur propre plat signature autour d'une délicieuse combinaison de Foie Gras et de Magret.

Une centaine d'élèves et apprenti(e)s cuisinier(e)s de toute la France, âgés de 16 à 24 ans, ont répondu à l'appel. Ils ont imaginé un plat mettant à l'honneur le Foie Gras et le Magret dans une recette très sur le thème :

« Avec le duo Foie Gras – Magret, créez votre plat-signature ! »

Les six finalistes sélectionnés parmi la centaine de candidatures reçues étaient invités à réaliser leur recette ce jeudi 17 octobre, à l'école hôtelière Médéric de Paris. Soumises à un jury d'experts, les créations gagnantes sont désignées au Pavillon Élysée, devant un parterre de personnalités de tous horizons, dont les prestigieux membres du Cercle des Amoureux du Foie Gras.

20^e ÉDITION

CHALLENGE
foie Gras
2024

DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES

Gagnez jusqu'à 2 200 €

Avec le duo Foie Gras - Magret
CRÉEZ VOTRE PLAT-SIGNATURE !

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

Cercle des Amoureux du Foie Gras CIFOG

Le Challenge Foie Gras : tremplin de la gastronomie française *des lauréats qui se sont fait un nom parmi les plus grands Chefs !*

Depuis sa première édition en 2005, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires a servi de tremplin à de nombreux talents de la cuisine française. Parmi eux, notons :

- **Coline Faulquier**, cheffe du restaurant gastronomique **1 étoile « le signature » à Marseille**, finaliste de Top Chef – Finaliste de la 1^{ère} édition du Challenge Foie Gras en 2005
- **Nicolas Carro**, chef du restaurant gastronomique **1 étoile Restaurant Nicolas Carro à Carantec** - Finaliste de la 2^e édition du Challenge Foie Gras en 2006
- **Samuel Victori**, Chef du Groupe de restauration les Agitateurs : **Les Agitateurs restaurant gastronomique 1 étoile à Nice**, Pirouette Néo-bistro à Nice, Sous les Pins - Restaurant Fondation d'art à Saint-Paul-de-Vence - Gagnant de la 9^e édition du Challenge Foie Gras en 2013
- **Audrey Stippich**, cheffe du restaurant gastronomique du « **6717 Le Clos des Délices** », **Meilleur Foie Gras d'Alsace 2023** - Finaliste des 11^e et 12^e éditions du Challenge Foie Gras en 2015 et 2016
- **Armand Hasanpapaj**, chef du restaurant Tima à Bastia et **chef influenceur** suivi par plus d'**1 million d'abonnés** – Finaliste de la 14^e édition du Challenge Foie Gras en 2018
- **Angelo Attard**, Chef Instructor « **Le Cordon Bleu Perú** » - gagnant de la 1^{ère} édition du Challenge Foie Gras en 2005



Coline Faulquier en 2005, lors de sa participation au Challenge Foie Gras des jeunes Créateurs Culinaires.



Lucas Mourot : 1^{er} prix du Challenge Foie Gras 2023

A 23 ans, Lucas Mourot, originaire des Vosges (88), a remporté le 1er Prix de l'édition 2023 du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires. Le jeune Chef a réalisé sa recette gagnante sur le thème : « Avec du Foie Gras, le Burger se fait chic et magique ! » Créez un burger digne d'un chef Étoilé ! Il a gagné l'enthousiasme du jury du Challenge avec sa délicieuse recette, combinaison audacieuse des saveurs des terroirs de France avec ma cuisine japonaise : « **Burger Joue de Bœuf et Foie Gras** ».



« LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE EUROPÉEN, ÇA SE PARTAGE ! » : TROIS ANS D’ACTIONS VERS LES JEUNES GÉNÉRATIONS

Après une première campagne de communication « TEACH », co-financée par l’UE menée sur 2021-2022, le CIFOG coordonne une deuxième campagne « TEACH FURTHER » en partenariat avec EUROFOIEGRAS, fédération européenne regroupant les acteurs du Foie Gras de cinq pays producteurs de l’UE. 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, co-financée par l’UE, vise plus particulièrement les 18 - 35 ans.

L’occasion pour les professionnels du Foie Gras d’aller à la rencontre des jeunes générations de consommateurs, des futurs professionnels - tels que les étudiants en écoles culinaires et agronomiques - et professionnels déjà en exercice pour les informer de la réalité de la filière : de la fourche à la fourchette, toutes les étapes de production sont partagées.

En vidéos : Suivez la mini-série « Le Foie gras en Réels » avec le chef Pierre Chomet

En France, le CIFOG mise sur une vaste campagne de communication intitulée le « Foie Gras en Reels » dont le chef-ambassadeur est Pierre Chomet, demi-finaliste de Top Chef 2021, capitalisant plus de 75 000 abonnés sur les réseaux sociaux.

Pour s’inviter dans le quotidien des jeunes générations, 6 épisodes en format vidéo de 2 minutes seront produits tout au long des 3 années du programme. Filmés via le smartphone du chef en format reels, ils mettront en scène des scénarios dans lesquels Pierre Chomet et des experts (vétérinaires, ornithologues, historiens) interviennent pour répondre aux doutes et interrogations des consommateurs. Des idées-recettes seront également présentées.

Les premières vidéos sont disponibles depuis ce 15 octobre sur le site internet existant (rencontres-foiegras.fr) et les réseaux sociaux du CIFOG. Ils sont également déclinés en formats courts pour être utilisés 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 appréciés des 18-35 ans.



Sur les réseaux : plus de 600 000 abonnés sensibilisés

En complément des reels, des influenceurs passionnés de cuisine informeront également leurs communautés sur les spécificités du Foie Gras et de la filière via des recettes accessibles et gourmandes. Les influenceurs *Bonne Pitance* et *Alexcook.in* ont déjà débuté leurs publications et seront suivi de *Onmangequicoesoir* et de *Sandrabssi* pour cette première année. À eux quatre, ils représentent une communauté de plus de 600 000 abonnés.



Sandrabssi
136K
followers



Alexcook.in
198K
followers



Onmangequicoesoir
87,4 K
followers



Bonne Pitance
197K
followers

En cuisine ou en école d'agro : des actions de pédagogie à destination des étudiants

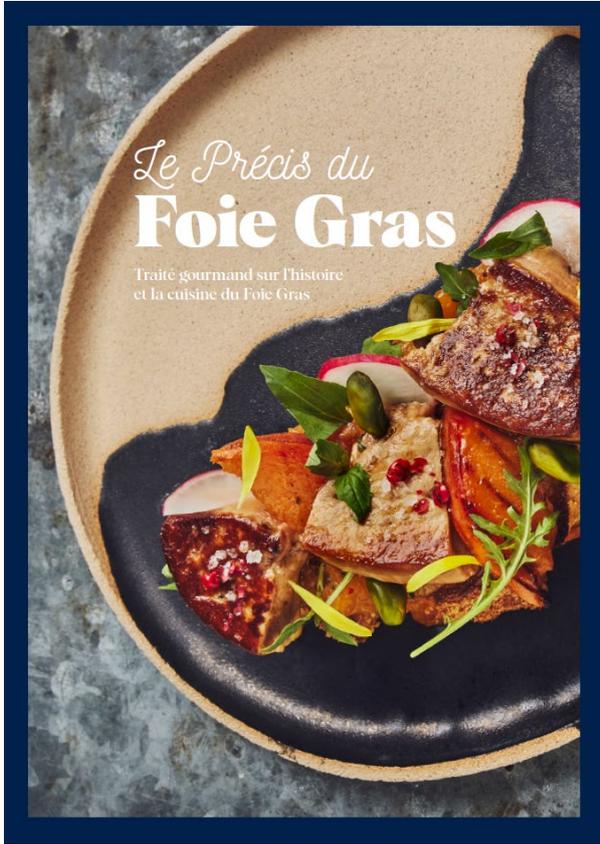
L'objectif du programme, comme son nom l'indique, étant de faire de la pédagogie sur la filière. Le CIFOG organise des masterclass auprès des élèves des écoles hôtelières et des écoles d'ingénieurs agronomes. Elles sont animées par un producteur et un représentant du CIFOG à raison de 5 par an dans diverses 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.

En magasin : des formations pour les collaborateurs des grandes enseignes

Le CIFOG part également à la rencontre des professionnels de la distribution : acheteurs, responsables de catégories et du personnel de vente de différentes enseignes. Les formations seront animées par un producteur et un représentant du CIFOG. Elles seront orientées sur la théorie, la validation des connaissances, puis sur une partie découverte liée à la dégustation des différentes typologies de Foie Gras. La première a lieu dès ce 18 novembre 2024.

Création d'un manuel technique de référence

Le CIFOG a créé un manuel technique de référence diffusé auprès d'écoles et établissements culinaires, hôtellerie-restauration en France. Ce précis technique a pour ambition de donner une vision complète de la filière Foie Gras : histoire, production, portrait de producteurs passionnés, techniques de préparation, d'assaisonnement, de cuisson et idées recettes.



SALONS ET MASTERCLASS : LE FOIE GRAS ET LE MAGRET AUX CÔTÉS DES CHEFS ET FUTURS CHEFS !

« Masterclass » : le Foie Gras de la théorie à la pratique !

En partenariat avec le réseau EuroToques Jeunes, le Foie Gras et le Magret ont repris en 2024 le chemin des écoles hôtelières à la rencontre des cuisiniers de demain.

Un représentant de la filière leur proposera de découvrir les particularités du Foie Gras et Magret véritables symboles de la gastronomie française à travers le monde, ainsi que ses modes de production spécifiques. Cette présentation théorique les entraînera également à la découverte du terrain grâce à une vidéo sur la filière.

Un Chef EuroToques Jeunes prendra 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 sera également active sur Instagram où les recettes des MasterClass seront relayées.



Le Foie Gras sur les salons : SIRHA et Salon International de l'Agriculture

Le CIFOG sera présent sur le salon professionnel SIRHA LYON 2025, du 23 au 27 janvier 2025. Ses équipes seront disponibles pour les professionnels sur un stand personnalisé de 42 m² où Pierre Chomet, chef-ambassadeur des produits de la filière réalisera des shows culinaires.

Le Foie Gras, et autres produits de la filière seront également représentés au Salon International de l'Agriculture à Paris, du 22 février au 2 mars 2025. Des Chefs Eurotoques sublimeront en effet ces produits tout au long de l'événement.



LE PLEIN DE NOUVELLES IDÉES RECETTES SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Le CIFOG poursuit sa collaboration, initiée l'an passé, avec l'influenceuse Instagram @megalowfood. Célèbre pour ses créations culinaires originales et gourmandes, elle va élaborer six nouvelles recettes. Ses créations intégreront cette année le Confit, en complément du Foie Gras et du Magret que la cuisinière a déjà mis en valeur l'an passé, dans cinq savoureuses recettes.

Les nouvelles recettes seront présentées sous forme de photos et de vidéos. Parfaitement adapté aux plateformes telles que Facebook et Instagram (@FanedeFoieGras), ce contenu attractif et engageant a connu un grand succès l'an passé auprès des socionautes.

Parmi les délices concoctés par @megalowfood, les amateurs de fait-maison vont découvrir des bouchées de Magret avec de la poire et du gorgonzola, du Foie Gras poêlé avec velouté de butternut à la pomme verte ou encore avec du couscous perlé et des champignons, du Foie Gras mi-cuit en biscuits croustillants aux épices, du Confit de Canard en cannelloni ... Encore un vrai régal en perspective après les savoureux plats créés l'an passé : Magret à la plancha, makis de Magret, pizzetas aux figues et Foie Gras poêlé, board de Foie Gras et crumble de Foie Gras.



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



Arnault, Sandra & C° - L'équipe ADOCOM-RP, Service de Presse CIFOG
vous remercie de votre attention
Tél : 01 48 05 19 00 – Courriel : adocom@adocom.fr

ADOCOM[®]-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM