

SAISON FESTIVE 2019

LANCEMENT DES LOGOS *ORIGINE FRANCE*, LA FILIÈRE DU FOIE GRAS REVENDIQUE SES RACINES

Dans quelques semaines, un mets emblématique du patrimoine culinaire français trônera en belle place sur les tables de fêtes : le Foie Gras. Les premières ventes 2019 traduisent l'attrait indéfectible des Français pour ce produit d'exception et laissent entrevoir une belle fin d'année. De janvier à août 2019, les achats de Foie Gras en grande distribution ont augmenté de + 1,7 % en volume par rapport à la même période en 2018 et de 6,7 % en valeur nette de tous avantages promotionnels¹. L'autre produit phare de la filière, le Magret, est également à la hausse et enregistre de très belles performances, à + 18 % de ventes en volume tous points de vente confondus sur les 8 premiers mois de 2019 et de +13,3 % en valeur². Les Français sont en effet très attachés à ces produits du terroir, symboles de la culture gastronomique hexagonale et fruits d'un savoir-faire historique, transmis de génération en génération.



Une étape historique : l'identification collective de l'origine France

92 % des Français jugent même l'origine française du Foie Gras primordiale lors de leur achat et 80 % reconnaissent que le Magret est une viande typiquement française.³ En réponse à ces attentes, la filière a décidé de leur donner un point de repère clair et fiable pour identifier l'origine française des produits de l'Hexagone, en complément de l'Identification Géographique Protégée⁴ (IGP) des Canards à Foie Gras du Sud-Ouest. C'est pourquoi le CIFOG annonce le lancement officiel de ses logos « Foie Gras de France », « Magret de France » et « Confit de France », trois produits qui sont uniques et spécifiques à cette filière.

Cette démarche d'identification collective visant à garantir l'origine française des produits de la filière constitue une étape historique. Pour la première fois, des logos communs à toute la profession garantissent l'origine 100 % française des produits et leur traçabilité totale : nés, élevés, engraisés et préparés en France.



¹ Source : IRI Hypers et supermarchés – total marché des produits transformés gencodés prêts à consommer

² Source : Kantar WorldPanel – achats des ménages pour la consommation à domicile (tous circuits)

³ Source : CIFOG / CSA décembre 2018

⁴ Signe de qualité européen

Une Charte d'engagement en restauration

En restauration, les Chefs s'engagent également pour l'identification de l'origine française du Foie Gras proposé à leurs cartes. Plusieurs organisations, représentant plus de 10 000 Chefs, viennent ainsi de signer une Charte d'engagement à ce sujet. Véritable ambassadeur de l'art de vivre à la française, le Foie Gras fait en effet partie des grandes vedettes des plus belles tables. Il faut dire que les Français l'attendent : 57 % pensent qu'il doit être présent dans les restaurants toute l'année et ce chiffre grimpe à 88 % pour les fêtes de fin d'année !³ Pour la 2^e année consécutive, de nombreux Chefs participent à la Semaine du Foie Gras. Partout en France, du 2 au 8 décembre, ils concocteront des menus spéciaux pour le mettre à l'honneur.

Les Marques signent l'authenticité de leurs produits

Pour les fêtes de fin d'année 2019, les entreprises ont décidé de valoriser l'authenticité de leurs produits. Les consommateurs vont ainsi découvrir de nouvelles indications sur de nombreuses étiquettes de Foie Gras, à l'image du « Sans conservateur » ou du « Sans nitrite ». Les marques signent des recettes raccourcies et soulignent l'origine terrienne de leurs produits. Fières de leur ancrage local, elles sont de plus en plus nombreuses à mentionner la région d'origine de leurs foies gras et n'hésitent pas à apposer les photos de leurs éleveurs partenaires sur les emballages. Les consommateurs font immédiatement le lien aux terroirs de production et à la passion des producteurs.

Attachés à la tradition culinaire, les consommateurs peuvent également compter sur les marques pour leurs envies de DIY (Do It Yourself). Elles leur proposent de nouveaux moyens de réussir leur propre Foie Gras en mettant désormais à leur disposition des kits complets prêts à l'emploi.

Les moins aventureux, mais amoureux de la créativité, auront également plaisir à découvrir les recettes créées cette année par les marques, à base d'ingrédients classiques ou plus originaux comme les truffes noires, le poivre de Sarawak ou de Madagascar, le vin de glace, le rhum arrangé, le caramel, etc.

Les Français confirment leur goût pour le Foie Gras premium

Les premiers chiffres de l'année 2019 confirment la volonté des Français de monter leurs achats de Foie Gras en gamme. Sur les 8 premiers mois de l'année, si les ventes de Foie Gras en grande distribution ont progressé de + 1,7 % en volume, elles ont augmenté de + 6,7 % en valeur, traduisant le goût des Français pour les produits premiums. Ils ont privilégié l'appellation « entier », qui a gagné + 14,3 % en volume et + 14,6 % en valeur de janvier à août 2019 par rapport à la même période en 2018, ainsi que le Foie Gras présenté mi-cuit : + 12 % en volume et + 16,3 % en valeur nette de tous avantages promotionnels

Tout comme en 2018, les Français ont envie de se faire plaisir en portant leur choix vers des produits haut de gamme. Durant les dernières fêtes de fin d'année, le mi-cuit a représenté 95 % de la hausse des ventes de Foie Gras en volume en grande distribution le Foie Gras entier 58 %. (Source : IRI Hypers et supermarchés – produits transformés gencodés prêts à consommer)

Une dynamique de communication renforcée pour la saison

Tous les acteurs sont donc mobilisés pour valoriser le savoir-faire exemplaire de la filière du Foie Gras de France ! Pour accompagner les consommateurs dans la préparation des festivités, les professionnels leur réservent même de nombreuses surprises, dont des recettes et des jeux à découvrir sur le web et les réseaux sociaux, en complément de la grande campagne télévisée du 10 novembre au 8 décembre, qui devrait générer plus de 282 millions de contacts.

En attendant, les consommateurs pourront retrouver Foie Gras et Magret sur les célèbres sites de cuisine 750g.com et Marmiton.org, ainsi que sur le portail culinaire des étudiants CuisineTaMère.fr.

Jusqu'au 31 décembre, les consommateurs sont assurés de disposer de nombreux trucs et astuces, idées recettes, photos et vidéos de réalisations culinaires en pas-à-pas... pour les accompagner dans leur préparation des fêtes de fin d'année. En partenariat avec ces sites et sur la page facebook du Foie Gras @FandeFoieGras, ils pourront également gagner de savoureux lots gourmands !

Parmi les nombreux cadeaux offerts, les professionnels mettent notamment en jeu de délicieux repas à déguster dans les restaurants participant à la 2^e Semaine du Foie Gras. L'occasion de découvrir les menus imaginés par les Chefs autour du Foie Gras et du Magret. Ces mets solidement ancrés dans les terroirs de France savent en effet se mettre au goût du jour ! Les jeunes talents de la cuisine qui ont participé au Challenge Foie Gras des Jeunes créateurs culinaires ont même réussi à les faire descendre dans la rue sur le thème : « Street Food, Foie Gras & Magret, ça matche ! ».



SOMMAIRE

[Infographie]

FOIE GRAS ET MAGRET : LES CHIFFRES CLÉS EN FRANCE

p.5

[Marché]

→ **2019 : LE FOIE GRAS POURSUIT SON RETOUR DANS LES FOYERS FRANÇAIS**

p.6

→ **2019 : LA RECONQUÊTE DU MAGRET SE POURSUIT**

p.7

[Enquête]

FOIE GRAS ET MAGRET : LA TRADITION FRANÇAISE PLÉBISCITÉE

p.9

[Garantie]

FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT : UN NOUVEAU LOGO COLLECTIF POUR UNE ORIGINE FRANÇAISE GARANTIE

p.13

[Mobilisation]

MENTION DE L'ORIGINE DU FOIE GRAS EN RESTAURATION : LES CHEFS SIGNENT UNE CHARTE D'ENGAGEMENT

p.15

[Tradition]

LE FOIE GRAS EN FRANCE : UN SAVOIR-FAIRE ET UNE LONGUE TRADITION POUR UN PRODUIT D'EXCELLENCE !

p.16

[Tendances]

LE SOCLE COMMUN DE L'AUTHENTICITÉ COMME SOURCE D'INSPIRATION

p.18

[Campagne]

SAISON 2019 : FOIE GRAS ET MAGRET SUR TOUS LES ÉCRANS !

p.20

[Rendez-vous]

2^E SEMAINE NATIONALE DU FOIE GRAS : L'EXCELLENCE AU MENU DES MEILLEURS TABLES DE FRANCE !

p.22

[Challenge]

FOIE ET MAGRET DESCENDENT DANS LA RUE AVEC LES FUTURS CHEFS !

p.23



Foie Gras et Magret : les chiffres clés en France

La France : 1^{er} rang mondial de la production de Foie Gras



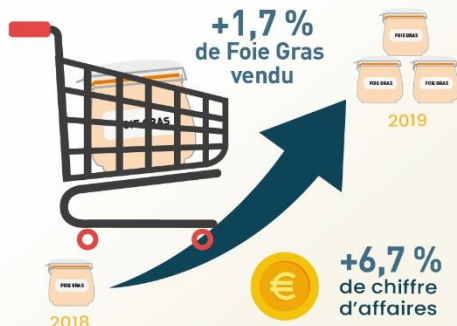
Source : CIFOG

100 000 emplois directs et indirects générés par la filière Foie Gras en France



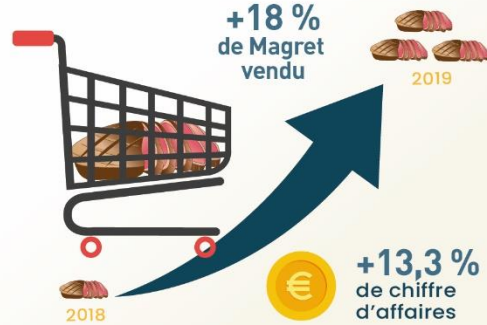
Source : Estimation CIFOG

2019 : les ventes de Foie Gras toujours à la hausse (8 premiers mois)



Source : IRI HM et SM - cumul janvier/août 2019 vs janvier/août 2018

2019 : le boom des ventes de Magret se poursuit (8 premiers mois)



Source : Kantar Worldpanel tous magasins confondus janv./août 2019 vs janv./août 2018

Les Français attachés au Foie Gras made in France

L'origine française du Foie Gras primordiale pour 92 % des Français



Source : CIFOG / CSA décembre 2018

Le Magret : le goût de la tradition française

Le Magret est une viande :

- typiquement française pour 80 % des Français
- issue d'un savoir-faire traditionnel pour 86 % des Français



Source : CIFOG / CSA décembre 2018

[Marché]

2019 : LE FOIE GRAS POURSUIT SON RETOUR DANS LES FOYERS FRANÇAIS !

Rappel 2018 : tous les indicateurs des ventes de Foie Gras repassés au vert !

Source : Kantar Worldpanel – tous circuits confondus 2018

En grande distribution, d'après IRI, les ventes de Foie Gras ont augmenté de + 2,8 % en volume et de + 3,4 % en valeur – nette de tous avantages promotionnels – sur l'ensemble de l'année 2018. En effet, comme le montre Kantar Worldpanel, tous circuits confondus, le Foie Gras a réussi à attirer des consommateurs supplémentaires malgré le contexte de consommation difficile de 2018. Le taux de ménages acheteurs a progressé de 1 point, passant de 39 % en 2017 à 40 % en 2018. Le mois de décembre a été décisif dans ce succès, avec un taux de foyers acheteurs passé de 25,4 % sur le dernier mois de 2017 à 27,7 % en 2018.

Les consommateurs ont maintenu leur fréquence d'achat en 2018 : en moyenne 1,6 acte d'achat en 2018, comme en 2017.

Mais, si le nombre d'achats effectués dans l'année reste le même, les quantités sont en hausse. En 2018, chaque ménage acheteur a mis 536 g de Foie Gras dans son panier, contre 527 g en 2017, et il y a en moyenne consacré un budget de 32,50 euros, contre 30,50 euros en 2017.



2019 : les Français confirment leur goût pour le Foie Gras et leur envie de haut de gamme

(Source : IRI 2019 Hypers et supermarchés sur le Foie Gras gencodé – cumul janvier à août 2019 vs janv. à août 2018)

Sur les 8 premiers mois de l'année 2019, les consommateurs français confirment leur goût pour le Foie Gras.

En grande distribution, les achats de Foie Gras des ménages français ont ainsi progressé de + 1,7 % en volume, de janvier à août 2019 par rapport à la même période de 2018.

En valeur, ils ont augmenté de + 6,7 %, traduisant la montée en gamme des achats des Français, à la recherche de produits de haute qualité pour se faire plaisir.

En effet, le Foie Gras prêt-à-consommer mi-cuit à en particulier enregistré une hausse des achats de + 12 % en volume (+ 16,3 % en valeur) sur la période et le Foie Gras entier de + 14,3 % (+ 14,6 % en valeur).



[Marché]

2019 : LA RECONQUÊTE DU MAGRET SE POURSUIT

Rappel 2018 : + 350 000 nouveaux foyers acheteurs

Source : Kantar Worldpanel – tous circuits confondus / 2018

En 2018, les Français ont acheté 9 945 tonnes de Magret en magasins, soit + 10,3 % vs 2017.

Le magret a réussi à attirer 350 000 nouveaux ménages acheteurs sur l'année, pour atteindre un taux de 23,8 % de ménages acheteurs contre 22,5 % en 2017.

Tous magasins confondus, ces ménages en ont même acheté davantage et plus souvent que l'année précédente.

En 2018, les ménages en ont en moyenne acheté 1,58 kg en 2018 vs 1,49 kg en 2017 et ils ont augmenté leur fréquence d'achat à 2 vs 1,8 en 2017.

Magret : tous les indicateurs à la hausse 350 000 nouveaux foyers acheteurs



Taux de ménages acheteurs

2017	2018
22,5 %	↗ 23,8 %



Quantités moyennes achetées dans l'année

1,49 kg	↗ 1,58 kg
---------	-----------



Nombre moyen d'achats dans l'année

1,8	↗ 2
-----	-----

Source : Kantar Worldpanel tous circuits confondus 2018 vs 2017

Premières tendances 2019 :

➤ + 18 % de ventes en volume

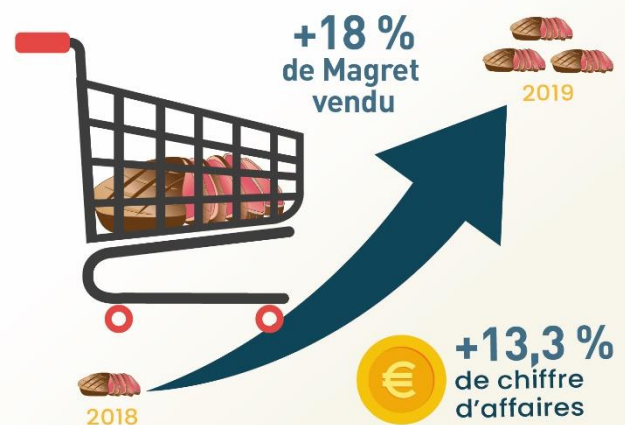
Source : Kantar Worldpanel – tous magasins confondus cumul 8 mois 2019

Les premiers mois de l'année 2019 confirment le succès du Magret en France. Entre début janvier et fin août, les ventes de cette viande unique en son genre ont progressé de + 18 % en volume par rapport aux 8 premiers mois de 2018. À fin août, il s'était ainsi déjà vendu 6 710 tonnes de Magret pour la consommation à domicile en France.

➤ + 13,3 % en valeur

En valeur, elles ont également progressé, à + 13,3 %, avec un retour du prix moyen à la normale, de l'ordre de 14,64 € / kg. À fin août, les ventes de Magret pour la consommation à domicile représentaient près de 98,3 millions d'euros ; un chiffre d'affaires en hausse de + 12,8 millions d'euros par rapport aux 8 premiers mois 2018.

2019 : le boom des ventes de Magret se poursuit (8 premiers mois)



Source : Kantar Worldpanel tous magasins confondus janv./août. 2019 vs janv./août. 2018

Plus de 5 millions de foyers acheteurs de janvier à août 2019

Entre janvier et août 2019, le nombre de ménages Français acheteurs a progressé de + 17,3 % par rapport à la même période de 2018.

En seulement 8 mois, plus de 5 millions de Français ont acheté du Magret pour leur consommation à domicile. Ils en ont pris davantage à chacun de leurs achats : 800 g, soit + 4,6 % par rapport aux 8 premiers mois de 2018.



[Enquête]

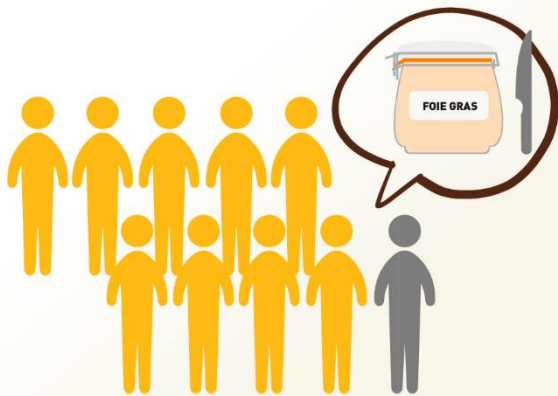
FOIE GRAS ET MAGRET : LA TRADITION FRANÇAISE PLÉBISCITÉE

Source : Enquête CIFOG / CSA menée du 4 au 6 décembre 2018 auprès d'un échantillon national représentatif de 1001 Français âgés de 18 ans et plus.

Le Foie Gras : consommé par 9 Français sur 10 !

90 % des Français consomment du Foie Gras et, parmi eux, près de 7 sur 10 (67 %) disent en savourer au moins 2 fois dans l'année : 40 % 2 à 3 fois par an et 27 % plus de 3 fois par an. Une consommation qui a majoritairement lieu lors d'occasions festives, pour 84 % des consommateurs. Les fêtes de fin d'année constituent la période privilégiée du Foie Gras : 65 % disent en consommer durant cette période. Cependant, ils sont également 38 % à se faire plaisir dès qu'une occasion festive se présente. Par ailleurs, 3 consommateurs sur 10 (29 %) en savourent lorsqu'ils en ont envie, sans attendre d'occasion particulière !

90 % des Français consomment
du Foie Gras



Source : CIFOG / CSA décembre 2018

67 % des consommateurs de Foie Gras
en savourent au moins deux fois par an



Source : CIFOG / CSA décembre 2018



Foie Gras : l'origine française comme critère de choix primordial

Pour les consommateurs, le Foie Gras est un mets d'exception, symbole de l'art de vivre à la française, qui se doit d'être d'origine hexagonale : il s'agit d'un critère de choix que 92 % des Français jugent primordial lors de leur achat.

Ils sont même 94 % à estimer que le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique français et 88 % qu'il participe au rayonnement de l'art de vivre et la culture gastronomique française dans le Monde.

89 % qu'il s'agit d'un produit « Made in France » à soutenir et d'un savoir-faire traditionnel à préserver.

Les Français attachés au Foie Gras made in France

L'origine française du Foie Gras primordiale pour **92 %** des Français



Source : CIFO6 / CSA décembre 2018

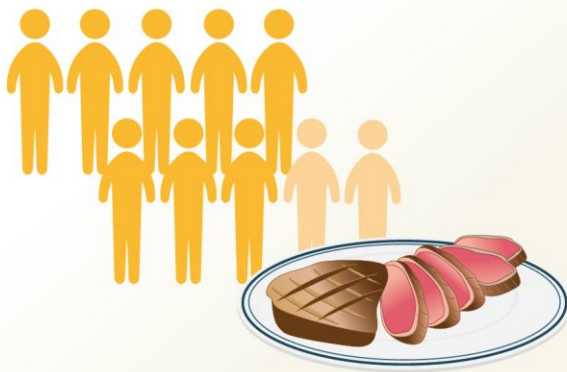


Magret : consommé par plus de 8 Français sur 10

Le Magret est très apprécié des Français. La quasi-totalité d'entre eux en consomme, et ce même plusieurs fois dans l'année ! Ils sont en effet 82 % à déclarer en consommer et même 63 % à confier en savourer plus de 2 fois par an.

Il faut dire que pour 74 % des Français, le Magret est une viande qui plaît au plus grand nombre !

Plus de 8 Français sur 10
consomment du Magret



Source : CIFOG / CSA décembre 2018

63 % des consommateurs de Magret
en savourent au moins 2 fois par an



Source : CIFOG / CSA décembre 2018



Magret : une viande goûteuse découverte dans le Sud-Ouest et devenue une tradition française

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

Ils sont ainsi 80 % à reconnaître qu'il s'agit d'une viande typiquement française et même 86 % 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 **80 %** des Français

- **issue d'un savoir-faire traditionnel** pour **86 %** des Français



Source : CIFOG / CSA décembre 2018



[Garantie]

FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT : UN NOUVEAU LOGO COLLECTIF POUR UNE ORIGINE FRANÇAISE GARANTIE

Une origine française facile à identifier en rayon

La filière française des palmipèdes à Foie Gras, représentée par le CIFOG, a décidé de créer un logo collectif pour permettre aux consommateurs d'identifier facilement l'origine hexagonale de ses produits : Foie Gras, Magret et Confit. Cette démarche d'identification couvre l'intégralité de la production : depuis l'accoupage jusqu'au conditionnement.

Seuls les produits issus d'oies et/ou de canards nés, élevés, engraisés, transformés, conditionnés et étiquetés en France peuvent ainsi être porteurs des logos de la filière, déposés auprès de l'INPI : « Foie gras de France », « Magret de France », « Confit de France ».

Ces logos sont applicables en complément des signes de qualité Label Rouge et IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest, qui eux garantissent en plus un cahier des charges de production et de transformation contrôlés par un organisme certificateur.



Tous les maillons de la filière engagés pour garantir l'origine de l'accoupage à la transformation en France

La démarche d'identification de l'origine des produits issus des palmipèdes à Foie Gras s'appuie sur le respect de la traçabilité à tous les maillons de la filière : couvoirs, élevages, ateliers d'engraissement, abattoirs, ateliers de découpes et de transformation. Les logos Foie Gras, Magret et Confit de France garantissent que toutes les étapes de production ont lieu en France et que les professionnels concernés en assurent la traçabilité, de l'éclosion des œufs jusqu'à l'étiquetage des produits.

Trois niveaux de contrôles pour une surveillance étroite

Les entreprises engagées dans la démarche « Origine France » doivent se plier à trois niveaux de contrôle permettant de s'assurer du respect de leurs engagements :

- Premier niveau : auto-contrôles réguliers réalisés par l'opérateur lui-même,
- Deuxième niveau : contrôle réalisé chaque année par un organisme de contrôle tiers indépendant,
- Troisième niveau : contrôle correspondant à la visite d'un tiers déclenchée par le CIFOG, en tant que détenteur de la démarche « Origine France ».



[Mobilisation]

MENTION DE L'ORIGINE DU FOIE GRAS EN RESTAURATION : LES CHEFS SIGNENT UNE CHARTE D'ENGAGEMENT

Patrimoine culturel et gastronomique de la France depuis 2006, le Foie Gras n'a jamais cessé d'être mis à l'honneur par tous les grands chefs français sur le territoire national, comme dans les restaurants français à l'étranger.

Selon une enquête CSA de 2018, plus de 9 français sur 10 estiment que ce mets d'exception, symbole de l'art de vivre à la française, se doit d'être d'origine hexagonale. 88% des Français considèrent que le Foie Gras est un ambassadeur de la gastronomie française et qu'il participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le Monde.

8 associations et groupements signataires de la Charte d'engagement pour promouvoir l'origine France du Foie Gras

En soutien à la démarche de l'interprofession du Foie Gras Pour visant à valoriser l'origine France du Foie Gras en restauration traditionnelle, huit associations et groupements appellent l'ensemble de leurs chefs adhérents à indiquer de manière volontaire l'origine française des Foies Gras servis à leurs clients sur les cartes de leurs restaurants.

Les 8 associations et groupements signataires de la Charte d'engagement pour promouvoir l'origine France du Foie gras en restauration traditionnelle :



[Tradition]

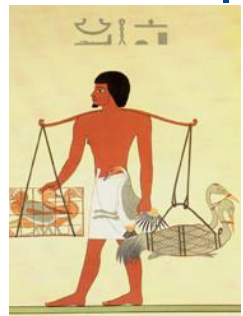
LE FOIE GRAS EN FRANCE : UN SAVOIR-FAIRE ET UNE LONGUE TRADITION POUR UN PRODUIT D'EXCELLENCE !

En bref :

Le Foie Gras de France héritier de plus de 4 500 ans d'histoire gourmande

Nos lointains ancêtres, après avoir découvert la délicieuse saveur du Foie Gras des oies sauvages, venues passer l'hiver au pays de Sumer, entre le Tigre et l'Euphrate (on trouve des décorations murales sur lesquelles figurent des oies à Ninive en Mésopotamie) ou près du delta du Nil, veulent en savoir plus à son sujet... Gourmands et curieux de connaître les secrets de ce foie imposant et délicieux, les Égyptiens (entre autres) décident d'observer le comportement du volatile migrateur. Leur patience est récompensée lorsqu'ils constatent que les oies, pour faire le « plein d'énergie » et se préparer à ce long périple qu'est la migration, se gavent de nourriture, beaucoup plus qu'à l'ordinaire... (le poids de certains migrateurs va même jusqu'à augmenter de 50 %). Les Égyptiens comprennent alors que les oies créent le « Foie Gras » en accumulant la graisse dans ce fameux organe, un véritable « carburant » pour leur long voyage ! Voilà donc comment les mystères du Foie Gras auraient été découverts !

Évidemment, pour être certains de tenir ces incroyables mets à portée de main, les palmipèdes sont, petit à petit, domestiqués. Témoignages de l'élevage et du gavage pratiqués, par exemple en Égypte (ancien empire 2845-2400 ans av. J-C.), les archéologues ont découvert de nombreux bas-reliefs contant ces procédés à Gizeh. À Saqqarah, près de l'actuelle ville du Caire, des tombeaux de vizirs révèlent l'activité des élevages des oiseaux d'eau. Par exemple, des scènes présentent une méthode de gavage parfaitement au point.



Au fil du temps, ce mets d'exception a traversé les frontières, jusqu'à ce que la France, pays de la gastronomie, devienne LE Pays du Foie Gras. Aujourd'hui, l'Hexagone est le 1^{er} pays producteur et consommateur de Foie Gras au monde !

La France : 1^{er} rang mondial de la production de Foie Gras



Source : CIFOG

Le Foie Gras : essentiel à la vitalité rurale

Très important pour l'économie française, la filière du Foie Gras fait vivre environ 30 000 familles dans les zones rurales et représente près de 100 000 emplois directs et indirects. Cinq grandes régions françaises sont particulièrement concernées par la production du Foie Gras : Nouvelle Aquitaine, Occitanie, Bretagne, Pays de la Loire et Alsace mais, on trouve également des producteurs en Auvergne, Normandie ...

Cette activité contribue à l'activité économique dans ces régions très rurales. Ces familles participent de façon importante et dans l'esprit de la tradition du terroir à l'essor du tourisme vert et gastronomique dans notre pays : accueil à la ferme, marchés traditionnels, spécialités gastronomiques régionales, dégustation de vins, tourisme à la ferme, portes ouvertes, cours de cuisine...



Une attention quotidienne des éleveurs

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

Des pratiques de plein air

Les jeunes animaux arrivent dès leur naissance chez des éleveurs où ils sont installés dans des bâtiments chauffés avec eau et aliments à volonté. Dès que leurs plumes protectrices ont poussé pour le permettre, ils ont accès au plein air, sur des espaces herbeux durant toute la durée de l'élevage. À partir de la 9^e semaine environ, ils reçoivent une alimentation progressive adaptée, les préparant à l'engraissement qui intervient à l'âge adulte, vers le 3^e ou 4^e mois. L'engraissement se déroule ensuite au cours d'une dizaine de jours, à raison de deux repas par jour. Il conduit à la formation d'un foie gras de 450 à 550 g pour une qualité optimale.

Le Foie Gras : une reconnaissance officielle en France

Véritable ambassadeur de la gastronomie et de l'art de vivre à la française à travers le monde, le Foie Gras est officiellement reconnu « Patrimoine Culturel et Gastronomique Protégé en France » depuis 2006 (art 654-27-1 du code rural).



[Tendances]

LE SOCLE COMMUN DE L'AUTHENTICITÉ COMME SOURCE D'INSPIRATION

Retour à l'essentiel : des listes d'ingrédients réduites

Les professionnels du Foie Gras s'inscrivent dans une logique de consommation plus responsable et plus raisonnée par la simplification de leurs listes d'ingrédients. De nombreuses marques se lancent et adaptent ainsi leurs recettes pour renouer avec l'authenticité de leurs produits. Elles retirent les additifs et les consommateurs voient désormais apparaître de nouvelles indications sur les étiquettes leur permettant de repérer le Foie Gras préparé : « Sans Conservateur », « Sans nitrite » ... La tendance concerne aussi bien le Foie Gras en torchon, qu'en bocal ou en boîte métal. Une tendance dans laquelle s'inscrivent également les produits Label Rouge, dont le cahier des charges exclut l'utilisation des conservateurs et autorise uniquement le sel et le poivre.



Le DIY : le Foie Gras s'y met aussi !

Le succès des émissions télévisées et de la presse spécialisée le prouve : les Français cultivent leur amour de la cuisine et leurs envies de « Fait-Maison » ! Pour accompagner les consommateurs dans leur découverte de la gastronomie française, les marques ont imaginé



des coffrets complets pour leur permettre de préparer leur propre Foie Gras. À l'image des kits de « Do It Yourself » que l'on peut trouver dans les loisirs créatifs, les professionnels proposent des offres clés en main ! Tout est réuni pour réussir sa terrine, son Foie Gras au torchon ou ses escalopes en un tour de main : le Foie Gras qui a fait l'objet d'une précuisson adaptée à la recette, les ingrédients et les accessoires. De la terrine en céramique réutilisable à la fiole d'Armagnac en passant par les dosettes d'assaisonnement : tout est à portée de main pour réussir son Foie Gras !

Les plus aguerris, qui ont envie de tout faire seuls, peuvent également compter sur les offres en Foie Gras cru haut de gamme mises à disposition par les professionnels. Les experts du fait-maison disposent notamment désormais d'offres de Foie Gras cru au rayon surgelé. La surgélation étant, de l'avis des spécialistes, un excellent moyen de conserver toutes les qualités du Foie Gras. Le rayon frais verra également apparaître de nouvelles références en cru, éveiné ou non. De quoi réussir de fabuleux Foies Gras maison !

Le lien au terroir revendiqué

Les Français sont de plus en plus attachés à l'origine des produits qu'ils consomment. C'est pourquoi les entreprises proposent des gammes mettant en évidence les racines de leurs produits. Sur les étiquettes, les entreprises affirment ainsi l'identité de leur production en mettant en avant leurs éleveurs partenaires. Sur les emballages, les consommateurs ont également accès à des points de repères sur l'origine géographique des Foies Gras ... Les canards produits dans le cadre de l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest respectent des normes de production strictes et contrôlées par un organisme certificateur. La gamme IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest » se décline en 6 appellations : Landes, Gers, Périgord, Quercy, Gascogne ou bien Chalosse.



Cette année, le Foie Gras produit en Bretagne est également à l'honneur, avec une origine clairement indiquée et des produits misant sur les spécialités de la région, avec des ingrédients à base de sarrasin, de caramel, ou d'oignons de Roscoff.

De délicieuses combinaisons de saveurs



Les fabricants répondent aux envies d'originalité des consommateurs en proposant de nouveaux produits, associant le Foie Gras à des ingrédients singuliers. Le Foie Gras se prête en effet à des multiples associations, des plus classiques aux plus audacieuses qui sauront séduire les jeunes générations en attente d'expériences nouvelles. Le Foie Gras s'allie ainsi cette année au fenouil, à l'abricot, à la noisette, au champagne rosé, au Gewurztraminer, au vin de glace ou encore au rhum arrangé... aux côtés des plus classiques sel de Guérande, poivre de Madagascar ou de Sarawak, cinq baies, piment d'Espelette, truffes noires, etc. le choix est vaste pour satisfaire toutes les envies !

[Campagne]

SAISON 2019 : FOIE GRAS ET MAGRET SUR TOUS LES ÉCRANS !

Le Foie Gras met l'ambiance sur les écrans et sur le web !

Dès le 10 novembre et jusqu'au 8 décembre, le Foie Gras revient à la télévision avec son spot de 15 secondes créé l'an passé par l'agence Jésus et Gabriel.

Le film a rencontré un franc succès en prenant le parti d'ancrer le Foie Gras dans le quotidien des plus jeunes générations. Sa signature, « *Le Foie Gras, exceptionnel à chaque fois* », permet de souligner sa capacité à créer des moments exceptionnels sans attendre les traditionnelles fêtes de fin d'année et les retrouvailles en famille.

Cette année, il sera notamment diffusé sur les chaînes historiques TF1, France 2, 3 et 5 ainsi que 25 chaînes complémentaires. Les téléspectateurs le retrouveront également en replay sur myTf1, 6play et France TV. En complément, la campagne apparaîtra sur plus de 500 sites internet, en lien avec les plateformes Invibes et Teads. La campagne devrait générer plus de 282 millions de contacts.

La diffusion du spot en média sera complétée par la mise en place d'un dispositif de contenu dédié au web et aux réseaux sociaux. On retrouvera ainsi la campagne sur des sites web de recettes ou traitant plus largement de cuisine.



Cette année, le Foie Gras offre également l'opportunité à tous ses fans de gagner de savoureux **cadeaux** de Foie Gras et de Magret en jouant sur sa page **Facebook** : **@FandeFoieGras**.

Le Foie Gras est également présent auprès des étudiants sur le site **CuisineTaMère.fr**, qui les aidera à préparer les fêtes avec des recettes et du Foie Gras à gagner !



Le Magret fait son show sur le web et les réseaux sociaux

À la radio, sur le web et les réseaux sociaux, le Magret accompagne les consommateurs depuis le début de l'année avec une grande campagne signée :

« **Le Magret,
facile à faire, facile à plaire !** »

De retour dès cet automne pour préparer les fêtes de fin d'année, le Magret donne rendez-vous aux consommateurs sur le web et les réseaux sociaux, avec des informations, des recettes et des jeux !

Les professionnels se sont notamment associés aux deux célèbres sites incontournables de tous les amateurs de cuisine : **750 g** et **Marmiton**, avec lesquels ils fêtent le Magret tout au long des 4 saisons. Le dernier volet de cette collaboration gourmande s'étendra jusqu'au 31 décembre. Elle a déjà débuté avec Marmiton le 1^{er} octobre et commencera pour 750g le 1^{er} décembre. A programme : des recettes, des vidéos et des photos ! Au total, sur les 4 saisons, cette campagne numérique représente un potentiel de plus de 29 millions de contacts.



Le Magret tient également la vedette du site bien connu des étudiants depuis le début du mois de septembre : « **Cuisine Ta Mère** ». Le site propose, jusqu'à fin octobre, des recettes en vidéos et en photos ainsi qu'un jeu-concours pour gagner du Magret.

De plus, le Magret donne rendez-vous aux consommateurs sur le blog **lemagret.fr**, Twitter **@LeMagret** et Instagram **i_love_magret** pour retrouver toutes les idées recettes, des trucs et astuces ainsi que des jeux pour se mettre dans l'ambiance des fêtes !

marmiton

750g
De la vie dans la cuisine !

RÉSEAU ÉTUDIANT
Cuisine ta mère
MANGER MIEUX MOINS CUIRE

BON À SAVOIR

En 2019, le Magret est mis à l'honneur avec, pour la première fois, 2 vagues publicitaires de 3 spots dévoilant ses secrets de cuisson, diffusés au printemps et à la rentrée. Entendue sur les radios généralistes, cette campagne radiophonique a permis de générer un total de plus de 480 millions de contacts.

[Rendez-vous]

2^E SEMAINE NATIONALE DU FOIE GRAS : L'EXCELLENCE AU MENU DES MEILLEURS CHEFS DE FRANCE !

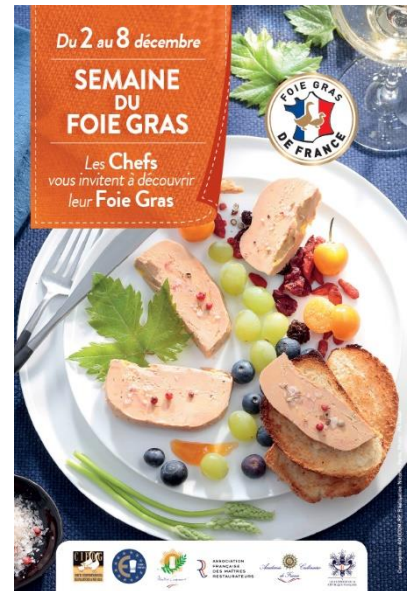
De nombreuses animations au menu

Après avoir conquis de nombreux restaurants partout en France, la semaine nationale du Foie Gras revient en 2019, en partenariat avec plusieurs organisations. En 2018, de grandes associations avaient déjà soutenu l'événement : Les Cuisiniers de la République Française, les Maîtres Cuisiniers de France, Euro-Toques, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et l'Académie Culinaire de France.

Ainsi, durant toute la première semaine du mois de décembre, du 2 au 8, plus d'une centaine de restaurants organiseront des menus spécifiques et des menus du jour sur le thème du Foie Gras et du Magret.

Des livrets sur le Foie Gras seront mis à la disposition de leurs clients. 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 4 recettes de Chefs.

Tous les restaurants participants et leurs animations sont à retrouver par géolocalisation sur le site : semaine-du-foie-gras.fr.



La Semaine du Foie Gras s'invite sur les web et les réseaux sociaux !

Cette année, la Semaine du Foie Gras joue également les vedettes sur le site de cuisine marmiton.fr. Durant toute la durée de l'événement, le site sera habillé aux couleurs de Foie Gras, proposera une story avec des trucs et astuces de Chef et présentera une recette en vidéo. De plus, les professionnels inviteront également les fans de Foie Gras à jouer sur la page **Facebook @FandeFoieGras** pour gagner des bons cadeaux pour des repas à venir déguster dans les restaurants participant à la Semaine du Foie Gras partout en France.



[Challenge]

FOIE GRAS ET MAGRET DESCENDENT DANS LA RUE AVEC LES FUTURS CHEFS !

Lancé en 2005, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires invite les apprenti(e)s cuisinier(e)s à développer des créations culinaires autour du Foie Gras et du Magret. Chaque année, des candidats de toute la France répondent à l'appel. Véritables étendards de la gastronomie française, le Foie Gras et le Magret sont en effet une source inépuisable d'inspiration pour les futurs Chefs français.

Leurs créations sont examinées par un prestigieux Jury présidé par André Daguin et supervisé par Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France, qui veille au respect des critères de cet événement.

En 2019, la 15^e édition du Challenge invite les jeunes talents de la cuisine à s'exprimer sur le thème suivant :

**« Street Food
Foie Gras & Magret :
ça marche ! »**

Participez au
**CHALLENGE
FOIE GRAS 2019**
DES JEUNES CRÉATEURS
CULINAIRES*
et gagnez jusqu'à
2000 €

Sur le thème :
« **STREET FOOD
FOIE GRAS & MAGRET
Ça Marche !** »

Produit du
Patrimoine
Culturel et
Gastronomique
Français
LE FOIE GRAS
PATRIMOINE PROTÉGÉ
COM. MARQUE - DÉPOSÉ 1997/01

INSCRIVEZ-VOUS AUPRÈS DE :
ADOCOM-RR; Tél. : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08
Courriel : anais@adocom.fr
* Règlement du Concours sur adocom.fr ou sur leblogdufoiegras.com

CIFOG
CULINAIRES ET CHEFS PROFESSIONNELS
DES PATRIMOINES À FOIE GRAS

6 candidats sélectionnés pour la grande finale 2019 à Paris

Parmi les candidatures reçues, 6 finalistes ont été retenus pour participer à la grande finale organisée dans les cuisines de la prestigieuse École Ferrandi-Paris, le 15 octobre.

Ils étaient invités à réaliser leurs recettes à base de Foie Gras (« cru » à cuisiner) et de Magret (« cru » à cuisiner) devant un jury de professionnels du secteur et du monde culinaire. La remise des prix s'est ensuite déroulée en présence de nombreuses personnalités, au sein du célèbre Pavillon Élysée, sur l'avenue des Champs Élysées à Paris.



À propos du CIFOG :

Créé en 1987, le **CIFOG** regroupe toutes les familles professionnelles de la filière palmipèdes à Foie Gras. **Ses objectifs sont** : la défense et la promotion des produits proposés à la consommation et la mise en œuvre d'actions dans l'intérêt général de la profession, l'établissement d'accords interprofessionnels, notamment pour préserver la qualité des produits.

Le **CIFOG** participe au financement de programmes collectifs de recherches, prioritaires pour la profession, et tout particulièrement sur le bien-être et le confort des animaux, les techniques et les méthodes de production, la connaissance des matières premières, les processus de transformation...

Le **CIFOG** travaille également à une meilleure connaissance du marché et des souhaits des consommateurs. Le rôle de l'Organisme est aussi de promouvoir le Foie Gras et les autres produits des palmipèdes gras : magrets et confits. Il met en place de multiples actions de communication collective : campagnes publicitaires, information des médias, documents d'information grand public.

Site internet : www.lefoiegras.fr

Suivez le Foie Gras sur le web



leblogdufoiegras.fr
lefoiegras.fr



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



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



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



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



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

Suivez le Magret sur le web



lemagret.fr



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



[i love magret](https://www.instagram.com/i_love_magret)



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

ADOCOM®-RP

**L'Équipe ADOCOM-RP, Service de Presse CIFOG
vous remercie de votre attention**

Tél : 01 48 05 19 00 – Courriel : adocom@adocom.fr