



INFO PRESSE

ENQUÊTE EXCLUSIVE FÊTES DE FIN D'ANNÉE : LES FRANÇAIS, FANS INCONDITIONNELS DE FOIE GRAS ET SOLIDAIRES DES PRODUCTEURS !

A quelques semaines des fêtes de fin d'année, les professionnels du Foie Gras ont décidé de faire un point sur l'état d'esprit des Français vis-à-vis de leur produit. Les résultats sont éloquentes : les Français restent des inconditionnels de Foie Gras et manifestent un soutien indéfectible à ses producteurs. D'après la récente enquête menée par CSA¹ fin novembre 2017, ils sont 93% à en consommer et sont déjà 77% à l'avoir inscrit au menu des prochains repas de fête. Cet attachement au Foie Gras prend même des allures de plébiscite citoyen, puisque 91% des Français s'accordent à dire qu'il s'agit d'un produit « Made in France à soutenir » et 82% estiment même nécessaire d'en acheter cette année pour soutenir les éleveurs de la filière. Si la consommation de Foie Gras semble donc relever de l'acte citoyen, elle est également motivée par le goût et le caractère festif de ce mets : 95% des Français estiment que le Foie Gras est un produit festif et traditionnel, 94% qu'il est un produit qui fait plaisir et 93% qu'il est savoureux et a bon goût.

Les consommateurs ont confiance dans le Foie Gras Français

Le contexte difficile qu'a connu la filière n'a pas entamé la confiance des Français. Ils sont en effet 93% à déclarer faire confiance au Foie Gras en matière de qualité gustative, de sécurité alimentaire pour 87% et de traçabilité pour 82% : une forme de reconnaissance du travail des professionnels qui se sont mobilisés afin d'éradiquer le virus et ont mis en place de nouvelles règles de production durables.

Ce mets d'exception tient donc une place bien particulière dans leur cœur : 96% s'accordent à dire que « Le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique français » et 89% que « Le Foie Gras participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde. »

Toutes ces raisons expliquent pourquoi les Français ne peuvent pas se passer de Foie Gras en fin d'année : 8 sur 10 le jugent incontournable sur les tables de fête !

LES FRANÇAIS ATTACHÉS AU FOIE GRAS MADE IN FRANCE

Le Foie Gras : un produit « Made in France » à soutenir pour **91%** des Français



82% des Français estiment nécessaire d'acheter du Foie Gras cette année pour soutenir les éleveurs



LE FOIE GRAS VEDETTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

80% des Français considèrent le Foie Gras incontournable au moment des repas de fêtes



¹ Source : enquête CIFOOG/CSA menée du 21 au 23 novembre 2017 auprès d'un échantillon national représentatif de 1 012 Français âgés de 18 ans et plus.

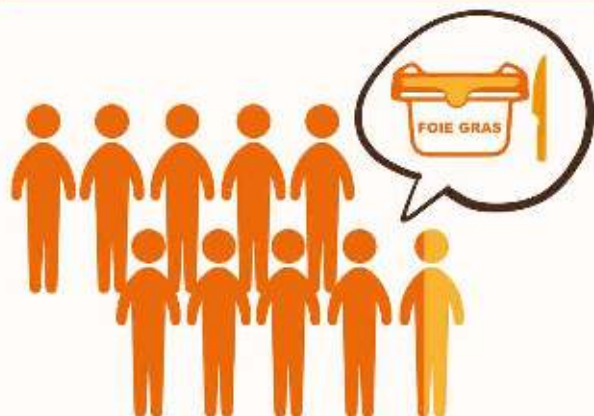


Enquête exclusive Les Français et le Foie Gras

Source : CIFOOG / CSA novembre 2017

93% DES FRANÇAIS
CONSOMMENT DU FOIE GRAS

89% DES CONSOMMATEURS DE FOIE GRAS
EN SAVOURENT AU MOINS UNE FOIS PAR AN



LE FOIE GRAS :
UNE GARANTIE DE QUALITÉS GUSTATIVES

LE FOIE GRAS VEDETTE
DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Le Foie Gras synonyme de
qualités gustatives pour **93%** des Français

80% des Français considèrent le Foie Gras
incontournable au moment des repas de fêtes



LES FRANÇAIS ATTACHÉS
AU FOIE GRAS MADE IN FRANCE

LES FRANÇAIS :
UN SOUTIEN INALTÉRABLE AU FOIE GRAS

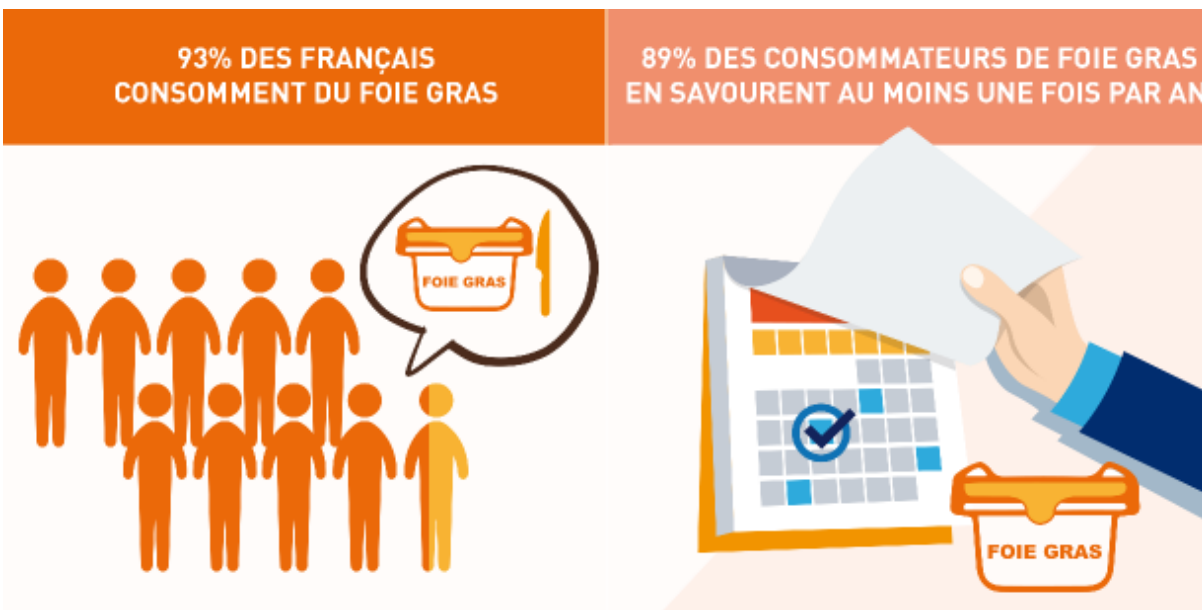
Le Foie Gras : un produit « Made in France »
à soutenir pour **91%** des Français

82% des Français estiment nécessaire
d'acheter du Foie Gras cette année
pour soutenir les éleveurs



Du Foie Gras au moins deux fois par an pour près de 8 consommateurs sur 10

Parmi les 93% Français consommateurs de Foie Gras, près de 8 sur 10 (77%) disent en savourer au moins deux fois dans l'année : 43% 2 à 3 fois par an et 34% plus de 3 fois par an. Une consommation qui a majoritairement lieu lors d'occasions festives, pour 82% des consommateurs. Les fêtes de fin d'année constituent la période privilégiée du Foie Gras : 59% disent en consommer durant cette période. Cependant, ils sont également 39% à se faire plaisir dès qu'une occasion festive se présente. Par ailleurs, 3 consommateurs sur 10 en savourent lorsqu'ils en ont envie, sans attendre d'occasion particulière !



L'entrée : moment de consommation préférée du Foie Gras

Les consommateurs de Foie Gras apprécient particulièrement le Foie Gras en entrée, pour 81% d'entre eux, davantage qu'à l'apéritif (17%), même si le Foie Gras se fait une place de plus en plus belle au moment des très tendances apéritifs dinatoires. Pour le savourer, les consommateurs plébiscitent la tranche de pain ou le toast, à 98%. S'ils sont également nombreux (81%) à aimer l'accompagner d'un confit d'oignon, d'un chutney de figue, de mangue, etc., beaucoup (71%) en profitent aussi « nature », sans accompagnement. Enfin, 64% des consommateurs le savourent dans le cadre d'une présentation ou d'une préparation plus élaborée.



Le Foie Gras : le grand incontournable des tables de fêtes !

Les Français n'imaginent pas la période de fin d'année sans Foie Gras : ils sont 8 sur 10 à le juger incontournable de leurs repas de fêtes. Ils sont en effet 95% à estimer qu'il s'agit d'un produit à la fois « festif », « à partager » et « traditionnel » : les caractéristiques idéales d'un mets à savourer pour fêter les retrouvailles annuelles en famille ou entre amis !



Le Foie Gras : Ambassadeur de la gastronomie française à travers le monde

La quasi-totalité des Français, 96%, s'accordent à dire que le Foie Gras fait partie du patrimoine hexagonal. 89% pensent également qu'il « participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde ».

En effet, le Foie Gras est un véritable ambassadeur du savoir-faire culinaire à la française à travers le monde, qui bénéficie de la reconnaissance officielle « patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006.

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, présence sur internet : www.lefoiegras.fr

Le Foie Gras, à suivre sur les réseaux sociaux :

- **leblogdufoiegras.com** : un blog entièrement dédié au Foie Gras : recettes, actualité, vidéos, etc.
- **lefoiegras.fr** : Percez les secrets d'un patrimoine culinaire ancestral. De son origine à nos assiettes, le Foie Gras nous régale tous
- **@BlogFoieGras** : un compte Twitter avec des actus, conseils, recettes, infos pratiques, etc.
- **@FilièreFoieGras** : un compte Twitter dédié à la production de Foie Gras et aux actualités de la filière
- **@FandeFoieGras** : chaque semaine des recettes, actus, conseils, etc.
- **instagram.com/FoieGrasFrancais** : de magnifiques photos de recettes !
- **pinterest.com/lefoiegras** : pour retrouver de délicieuses recettes au Foie Gras !
- **facebook.com/pages/Fan-de-Foie-Gras** : page officielle des fans de Foie Gras. Découvrez chaque semaine des recettes, actus, conseils, etc.
- **youtube.com/leblogdufoiegras** : des vidéos informatives et des recettes.

ADOCOM-RP, Service de Presse CIFOG

vous remercie de votre attention

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

ADOCOM

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