

Le magazine DE LA FILIÈRE FRANÇAISE DU FOIE GRAS



LE FOIE GRAS DE RETOUR SUR LES TABLES !



Pour notre filière du Foie Gras, du Magret et du Confit, l'année 2019 est celle de l'optimisme ! Après 2 années de crise, nous avons réussi à amorcer notre grand retour sur le marché français avec des résultats très encourageants en 2018. Les Français ont répondu présents et tous les signaux sont repassés au vert.

Nous n'avons certes pas retrouvé notre niveau d'avant crise, en 2015, ce qui nous laisse une belle marge de progression pour y parvenir. Le Foie Gras bénéficie d'un large soutien des consommateurs, comme le confirment les résultats de la dernière enquête CIFOG / CSA : 90 % des Français consomment du Foie Gras !

Ce plébiscite ne s'arrête pas à la consommation à domicile. 88 % des Français estiment que le Foie Gras doit figurer à la carte des restaurants pour les fêtes de fin d'année et même toute l'année pour 57 % d'entre eux !

Et, vous le savez, notre filière est riche d'autres produits emblématiques de la gastronomie française comme les Magrets ou Confits, pour le plus grand plaisir des Chefs et des clients ! La viande de canard gras est en effet très appréciée, notamment le Magret qui a toutes les qualités de la volaille avec le caractère de la viande rouge !

Le Magret plaît aux Français : ils sont plus de 8 sur 10 à en consommer et près de 7 sur 10 à estimer qu'il s'agit d'une viande qui se déguste tout au long l'année. Et, s'ils l'apprécient particulièrement à domicile, ils désirent également le voir figurer sur les cartes des restaurants. 44 % des Français considèrent en effet que le Magret de Canard est un plat indispensable des restaurants !

Notre 1^{ère} journée de travail organisée avec les metteurs en marché a largement confirmé cet intérêt et les professionnels de la RHD sont nombreux à avoir fait le déplacement pour travailler à leur retour sur les tables de France.

Et, pour fournir aux Français les garanties qu'ils attendent, notamment en matière d'origine, nous avons initié une démarche qui leur permettra d'identifier, dès la saison prochaine, le Foie Gras, le Magret et le Confit 100 % France avec un logo dédié, en complément de l'IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest.

Comme vous pouvez le constater, la filière est largement mobilisée pour concrétiser son grand retour ! Ce dynamisme des professionnels est soutenu par de vastes actions de communication. Vous retrouverez notamment le Magret sur les ondes dès la rentrée et le Foie Gras sur les écrans TV dès la mi-novembre.

Michel Fruchet
Président du CIFOG

Source : Enquête CIFOG / CSA – décembre 2018

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

Après avoir conquis de nombreux restaurants partout en France l'an passé, la **semaine nationale du Foie Gras** revient en 2019.

Durant toute la première semaine du mois de décembre, les restaurants seront invités à créer des menus spécifiques et des menus du jour sur le thème du Foie Gras et du Magret.

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

CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES 2019 : EN ROUTE VERS LA GASTRONOMIE NOMADE !

Le 15^e Challenge des Jeunes Créateurs Culinaires a lieu cette année sur le thème : « Street food, Foie Gras et Magret, Ça Matche ! » La finale et la remise des prix se dérouleront en octobre à Paris.

Les finalistes, futurs cuisiniers en école de cuisine ou apprentis dans la restauration âgés de 16 à 25 ans, présenteront une recette inspirée de la *street food* : brochettes, burgers, quesadillas, sandwiches, burritos, tacos, bowls... avec du Foie Gras cru à cuisiner ou prêt à consommer, et du Magret cru à cuisiner, séché ou fumé.

SOMMAIRE

- P.2** • Les Français et le Foie Gras : un amour indéfectible !
• Zoom sur le succès du Magret

- P.3** • Succès de la première journée de travail avec les metteurs en marché
• 2018 : le retour gagnant du Foie Gras

- P.4** • La filière collectivement mobilisée pour amplifier la reprise

Participez au
CHALLENGE
FOIE GRAS 2019
DES JEUNES CRÉATEURS
CULINAIRES*

et gagnez jusqu'à
2000 €

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

Produit de
Patrimoine
Culturel et
Gastronomique
Français

INSCRIVEZ-VOUS AUPRÈS DE :

ADOCOM FR 161 - 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08
Courriel : anals@adocom.fr

* Règlement du Concours sur adocom.fr ou sur leblogdufoiegras.com

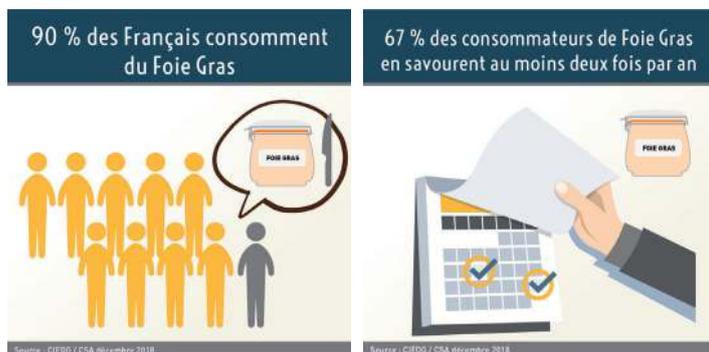
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DES FOIES GRAS

Les Français et le Foie Gras : UN AMOUR INDÉFECTIBLE !

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.

9 FRANÇAIS SUR 10 CONSOMMENT DU FOIE GRAS

90 % des Français consomment du Foie Gras et, parmi eux, près de 7 sur 10 (67 %) disent en savourer au moins deux 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 !



LE FOIE GRAS : LE GRAND INCONTOURNABLE DES TABLES DE FÊTES !

Les Français n'imaginent pas la période de fin d'année sans Foie Gras : les ¾ le jugent incontournable de leurs repas de fêtes, loin devant le saumon fumé ou la bûche.

Ils sont en effet plus de 9 sur 10 à estimer que le Foie Gras est un produit « festif » (92 %), « à partager » (93 %) et « traditionnel » (95 %) : les caractéristiques idéales d'un mets à savourer pour fêter les retrouvailles annuelles en famille ou entre amis !



LE FOIE GRAS : SYMBOLE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

94 % des Français estiment 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.



BIENTÔT UN LOGO POUR LE FOIE GRAS FRANÇAIS

Pour faciliter l'identification du Foie Gras français, le CIFOG a initié une démarche de valorisation qui va donner lieu à la création d'un logo spécifique dès la fin de l'année prochaine. La démarche garantira que les canards ou oies sont nés, élevés, engraisés et préparés en France.

En effet, 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.



Le logo se déclinera sur le Foie Gras, le Magret et le Confit.

ZOOM sur le succès du Magret

350 000 NOUVEAUX FOYERS ACHETEURS EN 2018

À l'image du Foie Gras, le Magret a également fait son grand retour en 2018. Cette viande unique en son genre a même 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.



Source : Kantar Worldpanel – tous circuits confondus

PLUS DE 8 FRANÇAIS SUR 10 CONSOMMENT DU MAGRET

Le Magret est très apprécié des Français : ils sont 82 % à en consommer et même 63 % à en savourer plus de deux fois par an ! En effet, si 60 % des Français estiment que le Magret de canard se prête particulièrement à la préparation des plats de fêtes de fin d'année, ils sont également près de 7 sur 10 (69 %) à estimer qu'il s'agit d'une viande qui s'apprécie tout au long l'année.



Source : Enquête CIFOG / CSA - décembre 2018

LE GOÛT DE LA TRADITION FRANÇAISE

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



Source : Enquête CIFOG / CSA - décembre 2018

SUCCÈS DE LA PREMIÈRE JOURNÉE DE TRAVAIL

avec les metteurs en marché

L'APRÈS-MIDI RESTAURATION FAIT SALLE COMBLE

Le 21 mars dernier, le CIFOG s'adressait pour la première fois directement aux acteurs de la grande distribution et de la restauration afin d'aborder de façon collective le sujet de la mise en marché. Cet événement s'est déroulé à Paris, au sein de la prestigieuse école de gastronomie Ferrandi.

L'après-midi, animée par Nicolas Nouchi, Directeur Général de CHD Expert, était dédiée aux acteurs de restauration et a accueilli près d'une centaine de participants. Elle a permis de faire un état des lieux de la présence des produits de la filière dans les restaurants et de lancer des pistes de travail pour retrouver le niveau de ventes d'avant crise. La filière a en effet réussi à revenir sur le marché avec une offre de qualité, sûre et maîtrisée et les Français sont prêts à la suivre, comme en ont témoigné les études présentées durant l'événement ainsi que les experts et les grands témoins qui se sont succédé à la tribune, notamment le sociologue Éric Birlouez, le Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, Francis Attrazic ou encore le Directeur général des Collectionneurs, Xavier Alberti.

LE CANARD GRAS : UNE VIANDE D'AVENIR EN RESTAURATION !

La matinée consacrée à la restauration a largement permis à la filière de confirmer son optimisme. En effet, comme l'on souligné les experts, les restaurants ont majoritairement développé une stratégie de montée en gamme, dans laquelle Foie Gras et Magret ont une belle place à tenir.

D'après la récente étude menée par CHD Experts et dévoilée lors de l'événement, 98 % des restaurateurs (restauration à table traditionnelle) ont ainsi une image positive du Foie Gras. Ils sont 95% à proposer des produits issus de canard gras à leurs tables. Il s'agit en premier lieu de **Foie Gras**, pour 92 % des restaurateurs et ensuite de **Magret**, pour 48 %. Le **Confit** arrive en 3^e position (16 %).

Les restaurateurs à la tête de tables traditionnelles estiment que ces produits présentent l'avantage de permettre des propositions de recettes personnalisées (82%), de valoriser leur carte et l'image de leur établissement (75 %) et, enfin, de fidéliser leur clientèle régulière (57 %).

Du côté des consommateurs de viande de canard hors domicile, le canard et la volaille sont les deux seules viandes sur lesquelles ils envisagent de renforcer leur consommation. Ils devraient être ainsi 14 % à augmenter leur consommation de volaille et 8 % leur consommation de viande de canard.



Le Foie Gras un mets TRADITIONNEL

Le Foie Gras est obtenu en reproduisant la tendance naturelle qu'ont les palmipèdes à se suralimenter afin de pouvoir accomplir de longs trajets migratoires. Le Foie Gras est ainsi le foie d'un animal sain, élevé en plein air et qui, arrivé à l'âge adulte, a reçu une alimentation abondante, progressive et contrôlée de la main d'experts dont le savoir-faire est transmis de génération en génération.

Ancré dans les traditions locales, il symbolise tout un art de vivre et, au fil des siècles, il est devenu un ambassadeur incontournable de la gastronomie française. Il est cuisiné par les plus Grands Chefs du monde entier. Le Foie Gras est un patrimoine précieux, auquel sont attachés les Français, qui participe largement au rayonnement gastronomique de l'Hexagone.

Le Foie Gras CHAMPION des produits festifs

Sur l'année 2018, les ventes de Foie Gras en grande distribution ont augmenté de +2,8 % en volume et de +3,4 % en valeur – nette de tous avantages promotionnels. Sur la saison festive, elles ont progressé de +7,6 % en volume par rapport à fin 2017. Le Foie Gras fait ainsi figure de champion des produits festifs, devançant les spécialités glacées de Noël (+6,6 %) et les confiseries de chocolat (+5,2 %) en matière de croissance en volume.



Le Foie Gras et le Magret À LA UNE

LE MAGRET EN VEDETTE TOUTE L'ANNÉE

Résolument dans l'air du temps, le Magret tient la vedette tout au long de l'année 2019 dans le cadre d'une grande campagne de communication collective orchestrée par le CIFOG à la radio, à la télévision, sur internet et les réseaux sociaux. Au printemps, le Foie Gras a ainsi fait les premiers pas de son histoire à la radio et sera de retour pour la rentrée à partir du 26 août. Diffusée jusqu'au 28 septembre, cette deuxième vague reprend les 3 spots de la campagne basée sur les secrets de cuisson du Magret, sous le slogan :

« **Le magret : facile à faire, facile à plaire !** »

Les spots de 30 secondes ciblent les 35 ans et plus et devraient générer 238 millions de contacts. Ils seront diffusés sur RTL, France Inter, RMC, RFM et Sud Radio. Les trois spots sont articulés autour d'un même concept : celui d'une émission culinaire où le chroniqueur gastronomique Loïc Ballet (France 2) donne ses conseils à un auditeur. Les chroniques expliquent les différentes façons de préparer facilement le magret depuis la cuisson à la poêle jusqu'à la plancha en passant par le barbecue.

Le Magret est également à l'honneur cet été sur le web et les réseaux sociaux, avec de nombreuses recettes en partenariat avec les incontournables sites de cuisine Marmiton et 750g. On le retrouve aussi à la télévision avec « Objectif Top Chef » sur M6 et « Petits plats en équilibre » sur TF1.



LE FOIE GRAS DE RETOUR SUR LES ÉCRANS EN 2019

Fin 2019, les consommateurs retrouveront le Foie Gras à la télévision, avec le retour du spot dédié aux jeunes générations. Signé « Le Foie Gras, exceptionnel à chaque fois », il permet de souligner sa capacité à créer des moments exceptionnels sans attendre les traditionnelles fêtes de fin d'année et les retrouvailles en famille. La diffusion du spot sera complétée par un dispositif dédié au web et aux réseaux sociaux.



Le Foie Gras et le Magret ATTENDUS À LA CARTE !

LE FOIE GRAS PLÉBISCITÉ DANS LES RESTAURANTS

Si le Foie Gras connaît un grand succès pour la consommation à domicile au moment des fêtes de fin d'année, il est également très attendu dans les restaurants : 88 % des Français pensent qu'il doit être proposé à leur carte durant cette période. Et, au-delà des réveillons, ils sont également 82 % à souhaiter pouvoir en savourer dans les restaurants au moment d'autres fêtes comme Pâques, la Saint-Valentin, la fête des mères, etc. D'ailleurs, 57 % des Français pensent même qu'il devrait être présent tout au long de l'année à la carte !



LE MAGRET DE CANARD : UN INDISPENSABLE DES RESTAURANTS

Si le Magret est particulièrement apprécié à domicile, les Français désirent également le voir figurer sur les cartes des restaurants !

44% considèrent en effet que le Magret de Canard est un plat indispensable des restaurants !



FOIE GRAS ET MAGRET SUR LA TOILE !

- lefoiegras.fr : côté consommation
 - elevage-gavage.fr : côté production
 - leblogdufoiegras.com : les actualités du Foie Gras
 - lemagret.fr : les actualités du Magret
-
- facebook.com/pages/Fan-de-Foie-Gras
 - @FanDeFoieGras / @BlogFoieGras / @FilièreFoieGras / @lemagret
 - instagram.com/FoieGrasFrancais et [I_love_magret](https://instagram.com/I_love_magret)

