



SYNTHESE DU PLAN DE FILIÈRE À 5 ANS ENJEUX ET ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE FRANÇAISE DES PALMIPÈDES À FOIE GRAS

La France occupe une place prépondérante sur le marché du foie gras : premier pays producteur avec 75 % des volumes mondiaux mais également premier pays consommateur mondial avec 80 % des volumes. La consommation nationale des produits de la filière (foie gras, magrets, confits,) progresse régulièrement et répond non seulement aux attentes de consommateurs attachés aux produits de terroir mais également aux nouveaux modes de consommation tels les apéritifs dinatoires, les after hours, ...

Véritable patrimoine gastronomique et culturel de la France, le foie gras est une spécialité que les restaurateurs de renom ont exporté dans le monde entier. Plusieurs marchés s'avèrent porteurs.

Toutefois, la crise sanitaire qu'a subi le secteur depuis 2015 a entraîné une chute sévère des volumes produits, la fermeture des marchés export à reconquérir et un consommateur français à regagner.

La reconstruction d'un outil de production robuste sur le plan sanitaire tout en respectant les attentes sociétales constitue la première priorité de ce plan de filière.

La revalorisation des produits de la filière pour une juste rémunération des opérateurs est le deuxième enjeu : la définition du nouveau modèle de production entraîne des surcoûts durables et un travail étroit avec les opérateurs de la distribution en GMS comme en restauration devient incontournable pour relever ce défi.

La filière française est organisée en interprofession depuis 1987 qui réunit les secteurs de la production et de la transformation. Une évolution vers une plus large représentativité est en cours.

Un plan de filière suivant deux axes stratégiques

En complément du Pacte de lutte contre l'influenza aviaire et de relance de la production française, le Cifog a lancé un plan de filière à 5 ans, articulé autour de deux axes stratégiques :

1. Vers une filière durable, qualitative et **adaptée à la demande**
2. Valorisation des produits de la filière (Foie Gras, Magret, Confit) pour une **juste rémunération** de tous les acteurs de la filière

1 - Vers une filière durable, qualitative et adaptée à la demande

Après les deux crises majeures vécues par les producteurs et les transformateurs, les opérateurs ont défini les conditions optimales pour que la filière soit durable. Ces conditions reposent sur deux bases essentielles : une adaptation de l'offre à la demande et la définition d'un modèle d'élevage qualitatif en lien avec les attentes sociétales.

Une adaptation de l'offre à la demande

Depuis 30 ans, le CIFOG ou les familles professionnelles s'appuient sur des indicateurs précis pour analyser le marché. Le partage de ces informations permet aux opérateurs de bénéficier d'une aide à la décision pour le pilotage de leurs entreprises.

Perspectives

Pour aller plus loin dans l'analyse, le CIFOG s'engage à enrichir ce tableau de bord de la filière avec de nouveaux indicateurs.

Par ailleurs, la production d'oies grasses en France, fortement impactée par l'influenza aviaire, doit faire l'objet de mesures de sauvegarde.

Un modèle de production en adéquation avec les attentes sociétales

La production de palmipèdes à foie gras en France est le fait de l'élevage en plein air et de l'engraissement par alimentation assistée (gavage) d'oies et de canards d'espèces définies et soigneusement sélectionnées au fil des ans pour leur aptitude à l'engraissement de leur foie.

Ce postulat constitue le fondement historique de toute la filière, qui représente le patrimoine culturel de plusieurs régions françaises. Aujourd'hui, la filière s'attache à renforcer son lien avec les attentes sociétales en s'appuyant sur le déploiement des règles sanitaires, le respect du bien-être animal et de l'environnement.

Biosécurité : un modèle sanitaire renforcé pour une filière robuste

La filière confirme son attachement aux élevages de plein air, qui doivent être en mesure de gérer les alertes sanitaires (mise à l'abri de l'alimentation, des animaux en cas de risque, dépistage avant transport des animaux en période à risque, sécurisation du nettoyage/désinfection du transport). Ceci passe par une identification exhaustive des ateliers de production et des mouvements d'animaux.

Perspectives

Les règles de biosécurité doivent ainsi être respectées par tous les maillons de la filière, impliquant notamment la construction de bâtiments pour abriter les animaux en cas de besoin, soit environ 750 000 m² à créer en 5 ans. De plus, dès juin 2018, la Base de Données Avicole devra être renseignée à 100% par les opérateurs et par tous les producteurs d'ici fin

2018. L'outil cartographique de suivi en temps réel, développé en coordination avec les Pouvoirs publics et les autres filières avicoles devra être opérationnel en septembre 2018.

Bien-être animal : une transparence accrue et des engagements renforcés

La production de palmipèdes à Foie Gras se caractérise par :

- *une phase d'élevage en plein air de 3 à 4 mois (selon les types de production) dans des conditions semblables aux filières sous Label Rouge en volaille*
- *une phase d'engraissement par alimentation assistée (gavage) de 10 à 14 jours environ selon les types de production. Elle s'effectue en bâtiments dans des logements collectifs, dont les mises aux normes se sont achevées au 1^{er} janvier 2016 pour un montant de plus de 100 millions d'euros.*

Parcours extérieur, durée d'élevage longue, ... les conditions d'élevage correspondent aux attentes sociétales. Cependant, la phase d'engraissement (en moyenne passée de 24 à 12 jours en 30 ans) est parfois mal comprise, par méconnaissance du processus et une perception anthropomorphique inappropriée de l'embucage qui est sans douleur pour les palmipèdes, dont la morphologie est adaptée à l'ingestion de grosses proies.

Perspectives : déploiement de PalmiG Confiance : une démarche de transparence

Les producteurs de Foie Gras sont fédérés autour d'une Charte européenne en faveur du respect des animaux et le CIFOG a conçu une démarche volontaire « PalmiG Confiance », basée sur un contrôle indépendant du respect de leurs engagements.

Inscrites dans une démarche de transparence, de nombreuses exploitations ouvrent d'ailleurs régulièrement leurs portes pour faire découvrir leurs techniques de production.

Un modèle d'élevage respectueux de l'environnement

Les parcours extérieurs des palmipèdes doivent faire l'objet d'une attention particulière. En effet, leurs pattes palmées ont tendance à dégrader le couvert végétal. C'est pourquoi des recherches sont conduites sur des pâturages tournants, l'implantation de variétés plus résistantes au piétinement, etc. Par ailleurs, la nouvelle obligation d'alimentation en intérieur va favoriser la bonne maîtrise des rejets azotés dus aux déjections.

Plusieurs projets relatifs aux ***énergies renouvelables*** sont en cours, parmi lesquels la valorisation des déchets par méthanisation, l'installation de panneaux voltaïques sur les exploitations, la production de biomasse avec les déchets végétaux des parcours (agroforesterie), etc.

Perspectives

Dans les 5 années à venir, le respect de l'environnement doit devenir un volet supplémentaire à la démarche PalmiG Confiance. Le CIFOG s'engage également à maintenir les moyens de

recherches, déployer le volet agroforesterie et évaluer la situation de la filière au regard des nouvelles énergies.

2 – Foie, Gras, Magret, Confit : une meilleure valorisation pour une juste rémunération

La raréfaction de l'offre en 2017, due aux deux crises successives, doit constituer une opportunité pour redéfinir la valeur des produits sur le marché. Le partage de la valeur doit être équitable et garantir un avenir économiquement viable à tous les maillons de la filière. Trois axes de travail se dégagent :

- Le maintien d'une contractualisation forte dans la filière
- La recherche d'une meilleure valorisation dans chacun des segments de marché
- La promotion collective des produits de la filière

Maintien d'une contractualisation forte dans la filière

Les surcoûts générés par les investissements en biosécurité et les évolutions significatives du mode de production (bâtiments, ...) seront durables et doivent être absorbés par le marché. Le projet de loi en cours suite aux États Généraux de l'Alimentation promet de définir de nouvelles règles entre acteurs économiques.

Perspectives

La réglementation européenne et la prochaine loi à paraître suite aux États Généraux de l'Alimentation ouvrent des voies nouvelles pour faire établir de façon objectivée les évolutions des coûts de production et les faire valoir auprès des opérateurs de la distribution. Le rôle des interprofessions reconnues, en particulier dans l'encadrement de la production pour améliorer le revenu des agriculteurs qu'a souligné le Chef de l'État dans son allocution à Rungis, doit permettre au CIFOG d'être proactif dans une filière d'excellence comme celle du Foie Gras. Cette revalorisation des revenus des producteurs passera inévitablement par une maîtrise de la production en parfaite adéquation avec la capacité du marché à l'absorber.

Une meilleure valorisation dans chacun des segments du marché

La filière doit renforcer la valorisation de ses produits auprès des différents segments de marché : la grande distribution, la restauration, les ventes directes aux consommateurs (fermes, boutiques, ...) et l'exportation.

La grande distribution représente 80% des achats des ménages pour leur consommation à domicile.

Perspectives

La filière souhaite renforcer les échanges interprofessionnels avec la grande distribution. Le contexte de raréfaction de l'offre et l'opportunité offerte par les États Généraux de l'Alimentation sont une occasion pour les opérateurs de réorienter le marché à sa juste valeur. Il s'agit en effet pour la Profession de faire preuve de pédagogie quant à la hausse des coûts de production (Biosécurité, Responsabilité Sociétale, ...), de promouvoir l'excellence produits, de faire évoluer l'environnement et la mise en scène du Foie Gras « premium » avec les nouvelles présentations du marché, d'explicitier l'offre et de faciliter son accès aux

consommateurs, de co-construire des leviers de croissance dans une volonté de partage de la valeur entre filière et distributeurs, etc.

La restauration consomme 30 à 40 % des volumes de Foie Gras du marché français et la valorisation de l'origine française sur ce créneau reste à renforcer.

Perspectives

La filière souhaite augmenter ses ventes de Foie Gras à la restauration de l'ordre de 50% en 5 ans en valorisant son origine française ainsi que les autres produits de la filière palmipèdes gras (Magret, Confit). Pour ce faire, le CIFOG s'engage à créer une relation institutionnelle avec les organisations représentatives du secteur de la restauration hors foyer, à rencontrer les acheteurs grossistes et cash&carry et à mettre en place une communication proactive vers ce circuit de distribution.

La vente directe est un circuit privilégié par de nombreux acheteurs en demande de conseils personnalisés. Véritable lieu d'échanges entre consommateurs et professionnels, il s'agit d'une excellente voie pour diffuser des informations pédagogiques sur les produits, leur mode de production, les conseils de préparation, ...

Perspectives

Le plan de filière se fixe pour objectif de maintenir les marchés dans les régions de production pour favoriser l'échange direct producteur/consommateur. La profession devra également accompagner le renouvellement des générations sur les exploitations concernées par ce type de commercialisation et les accompagner dans les informations à diffuser auprès des consommateurs. De plus, la filière vise le doublement des ventes via les réseaux de vente en ligne d'ici 5 ans.

L'exportation de Foie Gras cru ou de préparations à base de Foie Gras s'adresse très majoritairement aux restaurateurs qui sont de véritables ambassadeurs de la gastronomie française à l'étranger. Dans une moindre mesure, et essentiellement en Europe, des chaînes de distribution proposent des Foies Gras aux consommateurs.

Perspectives

La filière se fixe comme objectif de relever l'excédent commercial du Foie Gras à 100 millions d'euros d'ici 5 ans.

À l'exportation, le Foie Gras véhicule l'image de l'art de vivre à la française, un atout dont la capitalisation doit être étudiée collectivement. Il s'agira de la mission de la Commission Export du CIFOG, en lien avec les services exports des marques nationales et les Pouvoirs publics.

Une promotion collective des produits de la filière

Les consommateurs sont de plus en plus urbains et donc éloignés du monde rural où se produit le Foie Gras. De plus, l'acte d'achat se concentre souvent sur la période des fêtes. Le rôle du CIFOG est de mettre en place des actions pédagogiques en direction des consommateurs pour leur expliquer le mode de production du Foie Gras, ses qualités et les multiples occasions de le consommer dans l'année.

Perspectives

La filière souhaite développer les occasions de consommation festive du Foie Gras et du Magret en s'appuyant sur des campagnes de promotion ciblant un maximum de consommateurs : urbains/ruraux, jeunes/seniors.

Retrouvez toutes les informations du Foie Gras 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](https://twitter.com/BlogFoieGras) : un compte Twitter avec des actus, conseils, recettes, infos pratiques, etc.
- [@FiliereFoieGras](https://twitter.com/FiliereFoieGras) : un compte Twitter dédié à la production de Foie Gras et aux actualités de la filière
- [@FandeFoieGras](https://twitter.com/FandeFoieGras) : chaque semaine des recettes, actus, conseils, etc.
- [instagram.com/FoieGrasFrancais](https://www.instagram.com/FoieGrasFrancais) : de magnifiques photos de recettes !
- [pinterest.com/lefoiegras](https://www.pinterest.com/lefoiegras) : pour retrouver de délicieuses recettes au Foie Gras !
- [facebook.com/pages/Fan-de-Foie-Gras](https://www.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](https://www.youtube.com/leblogdufoiegras) : des vidéos informatives et des recettes.