

Vers un nouveau label « Foie gras de France »

Le Cifog lance un logo et un label d'origine pour les foies gras, confits et magrets français. À travers huit associations et groupements, 10.000 chefs cuisiniers sont associés à la démarche...



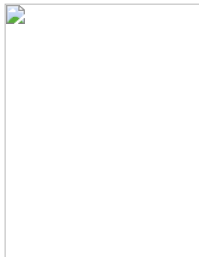
Vers un nouveau label « Foie gras de France »

L'interprofession des palmipèdes à foie gras veut ainsi relancer l'activité à l'export et sur la table des restaurants, mais également rassurer les consommateurs français en apportant de nouvelles garanties de traçabilité.

Ce mardi 15 octobre, a été dévoilé le nouveau logo « Foie gras de France » que le Cifog (Comité Interprofessionnel du Foie Gras) souhaite associer à une nouvelle certification qui touchera également aux confits et aux magrets. Cette certification et ce logo reposeront notamment sur le contrôle d'un organisme tiers et sur des audits externes menés par le Cifog, afin d'apporter les meilleures garanties de traçabilité des produits, depuis la naissance du caneton jusqu'à la mise en rayon en passant par l'élevage, le gavage, l'abattage et la transformation.



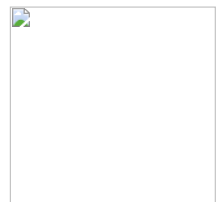
La certification et l'étiquetage concerneront les acteurs commercialisant foie gras de canard ou d'oie, confits et magrets en ayant réalisé l'intégralité de ces opérations sur le sol français. Environ 90 % du foie gras de canard et 30 % du foie gras d'oie commercialisés dans l'Hexagone seraient d'ores et déjà éligibles à ce label.



En parallèle de cette annonce, une convention a été signée avec huit organismes, associations et groupements professionnels en vue de la promotion de cette nouvelle démarche. Ces différentes structures représenteraient un total de 10.000 chefs cuisiniers.

Relancer l'activité à l'export et dans la restauration...

Ces nouveaux logos viendront en complément du Label Rouge et d'éventuelles IGP. Ils devraient apparaître progressivement sur les produits et se généraliser dès 2020. L'annonce surprend peu : elle s'inscrit dans la continuité des sondages régulièrement commandés par le Cifog. Le dernier en date indiquait que 92 % des Français considéraient l'origine hexagonale du produit comme primordiale.



De même, 94 % d'entre eux jugeraient que le foie gras est un élément-clé du patrimoine culturel et gastronomique national. Autour de 15 % du foie gras distribué en France serait aujourd'hui d'importation, et, en particulier, la majeure partie des foies gras d'oie, généralement venus des pays de l'est.



La création de ce label répond à un triple objectif. Il s'agit d'abord de **relancer les exportations** de foie gras après les douloureux épisodes aviaires de ces dernières années. En seulement trois ans, notre excédent commercial sur le foie gras serait tombé de 56 à 10 millions d'euros, avec un net recul de l'activité dans des pays comme le Japon.



Le but est ensuite de **rassurer un consommateur français** de plus en plus exigeant sur la provenance des produits qu'il achète, et qui bénéficiera donc d'une indication d'origine plus claire. Tous les terroirs français sont concernés : Landes, Gers, Quercy et Périgord, bien sûr, mais aussi toutes les zones de production hors du Sud-Ouest. Et enfin, ce label a pour vocation d'**encourager les restaurateurs à mettre le foie gras à leur carte.**

Les acteurs engagés dans la commercialisation de foie gras, de confit et de magret pourront adopter ce logo et ce label sur la base du volontariat, évidemment à la condition que leurs animaux soient nés, élevés, transformés et conditionnés en France.



Pour lire les détails, allez sur lefoiegras.fr

Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur PresseLib, [cliquez ici](#)

