

Activité III – Le marché du foie gras

I. Le marché du foie gras

Document 1 :



Source : Le foie gras, une tradition de Noël controversée, Futurartetv, 20 décembre 2016

B :

Dès le milieu des années 90, de grands groupes coopératifs font leur apparition sur le segment du foie gras. Confrontés à la baisse du revenu de leurs adhérents maïsiculteurs, ils ont fortement investi le secteur du gras. Leur but : diversifier la production de leurs adhérents, maîtriser les coûts, dégager des marges, se positionner en interlocuteur unique face à la grande distribution. Dès lors, aujourd'hui, le secteur du foie gras s'organise aujourd'hui en deux filières distinctes.

La filière longue (88% du marché) correspond à l'organisation verticale des différents maillons (accoupage, production, abattage, découpe et transformation), au sein duquel trois grands groupes coopératifs régionaux monopolisent en 2015, 70% du marché national : Euralis Gastronomie (Montfort, Rougié), Maisadour (Delpyrat), et Lur Berri (Labeyrie).

La filière courte, constituée des producteurs commercialisant directement auprès du consommateur, représente 12% du marché. Ainsi en Ex Aquitaine, lors du recensement agricole de 2010, parmi les 3 000 exploitations pratiquant le gavage, moins de 600 transformaient sur place. De petites tailles, elles pèsent peu en termes de volume produit (6%). Toutefois, transformation et vente en circuits courts alliées à une valorisation plus importante leur permet d'assurer plus de la moitié de leur chiffre d'affaires réalisé annuellement.

Source : Agreste, Analyses & Résultats, Foie gras en Nouvelle-Aquitaine Octobre 2016 - numéro 30

C :

La Nouvelle-Aquitaine se distingue comme le cœur battant de la production de foie gras en France, et par extension, dans le monde. Avec une production annuelle impressionnante de près de 12 000 tonnes de foie gras de canard et 600 tonnes de foie gras d'oie, la région affirme sa domination dans ce secteur. Ces chiffres, qui représentent environ 60% de la production française totale, placent la Nouvelle-Aquitaine au premier rang des régions productrices. Plus remarquable encore, cette production régionale correspond à environ 35% de la production mondiale de foie gras. Une telle proportion souligne non seulement l'importance économique de cette filière pour la région, mais aussi son rôle crucial dans le maintien d'une tradition gastronomique appréciée bien au-delà des frontières françaises.(...)

Source :

<https://www.aquitaineonline.com/actualites-en-aquitaine/sud-ouest/210-millions-deuros-pour-la-nouvelle-aquitaine-a-noel-grace-a-c-e-produit-que-tout-le-monde-aura-a-sa-table-pour-les-fetes-et-pour-lequel-elle-est-la-1ere-productrice-mondiale.html>

D :

Les résultats de la dernière enquête menée par CSA pour l'Interprofession du Foie Gras (CIFO) fin 2023 confirment l'enthousiasme des Français pour le Foie Gras. Ils sont 92 % à déclarer en consommer, quel que soit le moment de l'année, soit 2 points de plus qu'en 2022

Source : CIFO 2024

E :

La ville de Périgueux accueille depuis plus de 40 ans le "marché au gras" : installé place Saint-Louis chaque mercredi et chaque samedi, entre novembre et mars, il regroupe une trentaine de producteurs venus des quatre coins du département pour faire découvrir, déguster et vendre des produits du terroir de haute qualité.

Périgueux, capitale du Périgord, rassemble ainsi chaque année le fleuron de la gastronomie hivernale au cœur du centre-ville : la place Saint-Louis héberge ainsi les rendez-vous du gras et de la truffe (dans la Maison du Pâtissier pour ce dernier) au cœur du patrimoine historique de la ville. La saison des marchés au gras dure de novembre à mars.

Source : Ville de Périgueux, Les marchés de Périgueux

Question :

1. Compléter le tableau suivant en utilisant des informations et des données chiffrées précises

		Marché	
Produits échangés	nom		
	Les produits sont –ils homogènes (similaires) ou se différencient-ils ?		
L'offre : Qui sont les différents types de producteurs ?	Quelles sont les parts des différents producteurs ?	issus de la Nouvelle Aquitaine	
		Français	
		étrangers	
	Quels sont les caractéristiques des 2 types de production ?	Production 1	
Production 2			
La demande : qui sont les différents acheteurs ?	Qui sont les acheteurs (français/étrangers)?		
	La part des consommateurs de foie gras est-elle élevée en France ? La consommation de foie gras est- elle festive ou régulière ?		
Marché réel/fictif ?			

II. Le marché : une institution

A. Distinction institution formelle/informelle

Document 2 :

Les institutions sont les contraintes humaines qui structurent les interactions politiques, économiques et sociales. Elles consistent à la fois en des contraintes informelles (sanctions, tabous, coutumes, traditions et codes de conduite) et de règles formelles (constitutions, lois, droits de propriété).

Questions :

2. Compléter le tableau

		Exemple personnel
Institution informelle	tabous	
	coutumes	
	Codes de conduite	
	sanctions	
Institution formelle	constitutions	
	lois	
	Droits de propriété	
	Sanctions légales	

B. Le marché du foie gras français, une institution informelle

Document 3 :

A :



en d'année sans Foie Gras : près des $\frac{3}{4}$ (74 %) le jugent incontournable de leurs repas de Noël. On estime que le Foie Gras est un produit « traditionnel » (94 %), « festif » (92 %), « convivial » (91 %), et « à partager » (91 %) : les caractéristiques idéales d'un mets à savourer pour Noël, en rupture avec un contexte morose !

Le marché du Foie Gras (2024) et Le marché du Foie Gras résiste grâce à l'attachement des Français, mars

Quelle institution informelle caractéristique de la culture française (reprenez les caractéristiques des institutions informelles ?

- Montrez que cette tradition reste encore très vivace en France

C. Le marché du foie gras français, une institution formelle

1. Le foie gras reconnu patrimoine culturel et gastronomique

Document 4 :

A :

Les députés ont unanimement voté un amendement au projet de loi d'orientation agricole qui fait du foie gras un élément du «patrimoine culturel et gastronomique » de la France. L'initiative n'est pas banale mais elle a, pour cette spécialité nationale, l'immense avantage de la prémunir contre de nouvelles attaques des défenseurs du bien-être animal qui souhaiteraient interdire le gavage des palmipèdes. Le risque est loin d'être nul : il a fait les beaux jours de multiples réunions européennes il y a moins de dix ans, où la France, seule productrice de foie gras en Europe et consommatrice de 85 % de sa fabrication, avait essuyé, des mois durant, des tirs de barrage des Britanniques encouragés par le silence des autres Etats membres.

Cette situation ne devrait plus se représenter une fois le vote sur cet amendement confirmé par le Sénat début novembre. Grâce à ce texte, la France pourra en effet faire valoir une disposition du traité d'Amsterdam, selon laquelle les mesures relatives au bien-être animal ne doivent pas aller à l'encontre des rites religieux et culturels.

Source : Marie-Josée Cougard, Le foie gras reconnu patrimoine culturel et gastronomique, Publié in les Echos le 19 oct. 2005

B :

Une grande majorité de la population, 91 %, s'accorde à dire que le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique hexagonal. 87 % des Français estiment également qu'il s'agit d'un produit « Made in France » à soutenir et 88 % d'un savoir-faire traditionnel à préserver. De plus, 86 % considèrent que le Foie Gras « participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde ».

Source : https://fandefoiegras.fr/wp-content/uploads/2024/03/DP_FoieGras_Mars24_val.pdf

Questions :

- En quoi le foie gras est-il aujourd'hui protégé par une institution formelle en France ?
- Pourquoi la France a-t-elle opéré ce choix ?
- Les français soutiennent-ils cette décision ?

2. Le foie gras encadré par un IGP

Document 5 :

A : L'IGP : un label pour garantir l'origine du produit

C'est dans la région historique du Périgord qu'on fait l'un des meilleurs foies gras du monde. Auparavant, la simple évocation de l'origine permettait de rassurer l'acheteur. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas. La mondialisation a perturbé les règles du jeu.

Ainsi, certains producteurs asiatiques estampillent sans vergogne leurs produits avec des étiquettes vantant une origine française, et même du Périgord lorsqu'ils ciblent des clients connaisseurs. De même, de nombreuses entreprises américaines n'hésitent pas à appeler leur production du nom d'une région de référence. La loi est en effet bien plus laxiste chez eux.

En 1992, l'Union européenne a compris le problème des producteurs et a décidé de mettre en place l'Indication Géographique Protégée. Pour être reconnu IGP et apposer le terme Périgord sur les produits, il faut obligatoirement produire dans le territoire historique du Périgord, soit la Dordogne et quelques communes des cantons limitrophes.

L'objectif est de garantir l'authenticité du terroir.

Sur ces terres où poussent également des truffes d'exception, les traditions se sont transmises de génération en génération et les producteurs ont tenu à préserver le caractère artisanal. À travers ses exigences, l'IGP protège également cet héritage culturel.

Quelles sont les exigences de l'IGP ?

Les exigences pour être certifié IGP sont nombreuses et les connaître vous aidera à mieux apprécier le produit

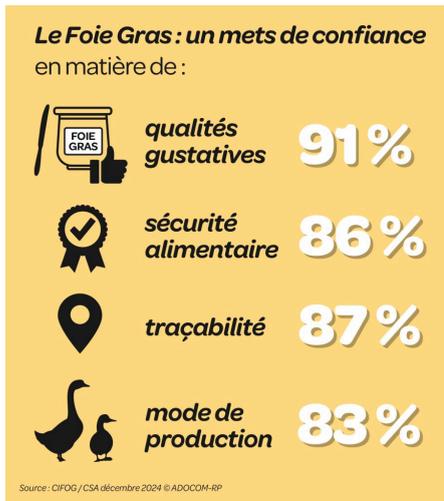
- À la pesée, un Foie gras de canard du Périgord cru doit faire au moins 350 grammes. La couleur doit être homogène
- Au toucher, le foie gras doit être souple.
- La liste des ingrédients utilisés pour préparer le produit est très limitée, ce qui n'est pas le cas pour un foie gras quelconque, dont la mauvaise qualité est souvent masquée par différents additifs contestés.
- Deux espèces sont seulement autorisées : le canard Mulard et le canard de Barbarie.
- Les animaux, pendant leur période d'élevage, ont un accès libre à des parcours herbagés de dimensions importantes. S'ils rentrent se mettre à l'abri dans un bâtiment, pour s'y restaurer ou s'y abreuver, des densités faibles sont garanties pour que l'animal soit à l'aise. Aucun antibiotique n'est autorisé pendant la période du gavage.

Plusieurs contrôles par un organisme certificateur indépendant sont effectués chaque année auprès des titulaires du label pour garantir non seulement l'origine de chaque produit, mais aussi cette qualité tant recherchée. On peut ainsi suivre chaque canard depuis sa naissance jusqu'à sa transformation finale.

L'Association Foie gras du Périgord accompagne depuis 1993, tous les candidats au fameux label IGP et également une fois son obtention obtenue.

Source : <https://www.foiegras-perigord.com/fr/magazine/igp-ce-que-le-label-apporte-au-foie-gras-du-perigord>

B :



Questions :

8. En quoi la certification IGP est-elle une institution formelle ?
9. Pourquoi les producteurs du Périgord ont-ils demandé cette certification ?
10. Les français font-ils confiance à cette certification ?

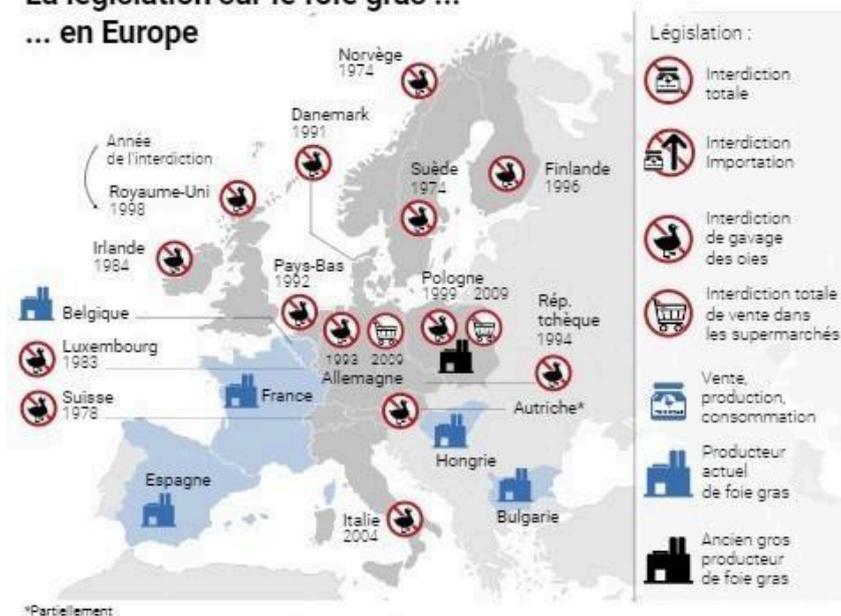
III. Le foie gras un produit remis en cause par les institutions ?

Document 6 :

A :

La législation sur le foie gras ...

... en Europe



... et dans le reste du monde



B :

La Cour suprême des États-Unis a validé lundi 7 janvier l'interdiction de la production, l'importation et la vente de foie gras en Californie. En cas d'infraction, un restaurateur ou un distributeur encoure une amende de 1000 dollars, soit 875 euros. Cette fois-ci, la sentence est définitive. Adoptée au départ en 2004 puis entrée en vigueur en 2012, la loi avait connu ensuite une longue bataille judiciaire entre les défenseurs du précieux mets et les partisans de la cause animale. À tel point que la Cour suprême avait finalement demandé en juin l'avis du gouvernement.

• Les endroits où les importations et la vente sont interdits :

L'Inde, à la longue tradition de protection animale a été le premier pays à interdire les importations de foie gras sur son territoire, en 2014. Cette interdiction est le résultat d'une forte pression des associations de protection des animaux, preuve de leur montée en puissance dans les négociations avec les États.

La ville de Sao Paulo au Brésil, la ville la plus peuplée d'Amérique du sud, a pris en 2015 la décision d'interdire la vente de foie gras, pour dénoncer le gavage des oies et la souffrance animale. Dans cette ville de plus de 12 millions d'habitants, les restaurateurs et commerces ont interdiction de vendre du foie gras sous peine d'amendes allant jusqu'à 1700 euros.

Une telle initiative avait également été testée à Chicago en 2006. La municipalité était revenue en arrière, supprimant deux ans plus tard l'interdiction de vente de foie gras. En effet, la prohibition avait déclenché un marché noir. Certains restaurateurs en colère avaient continué à en servir secrètement.

• Les endroits où le gavage est interdit :

L'Union Européenne s'est opposée à cette pratique dès 1998 à travers une directive sur la protection des animaux dans les élevages. Cette directive stipule qu'«aucun animal n'est alimenté ou abreuvé de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles» (article 14). Une recommandation vient compléter le document et préconise «l'interdiction du gavage partout où il n'est pas déjà pratiqué». Presque tous les pays de l'Union Européenne respectent cette directive à l'exception de cinq pays dont la France.

La directive européenne a notamment conduit à l'interdiction du gavage en Pologne en 1999, pourtant cinquième plus gros producteur de foie gras à l'époque. En 2003, la Cour suprême d'Israël, quatrième pays producteur de foie gras, a elle aussi décidé d'interdire cette pratique. Il est à noter que l'interdiction du gavage dans ces deux pays a été contre intuitivement bénéfique à la production française, puisque deux gros concurrents ont dû stopper net leur propre production. D'autres pays comme l'Argentine, l'Australie ou l'Afrique du Sud ont également interdit le gavage.

Source : Jean Blaquière, Où en est la fronde anti-foie gras dans le monde?, Le Figaro, 11/01/2019

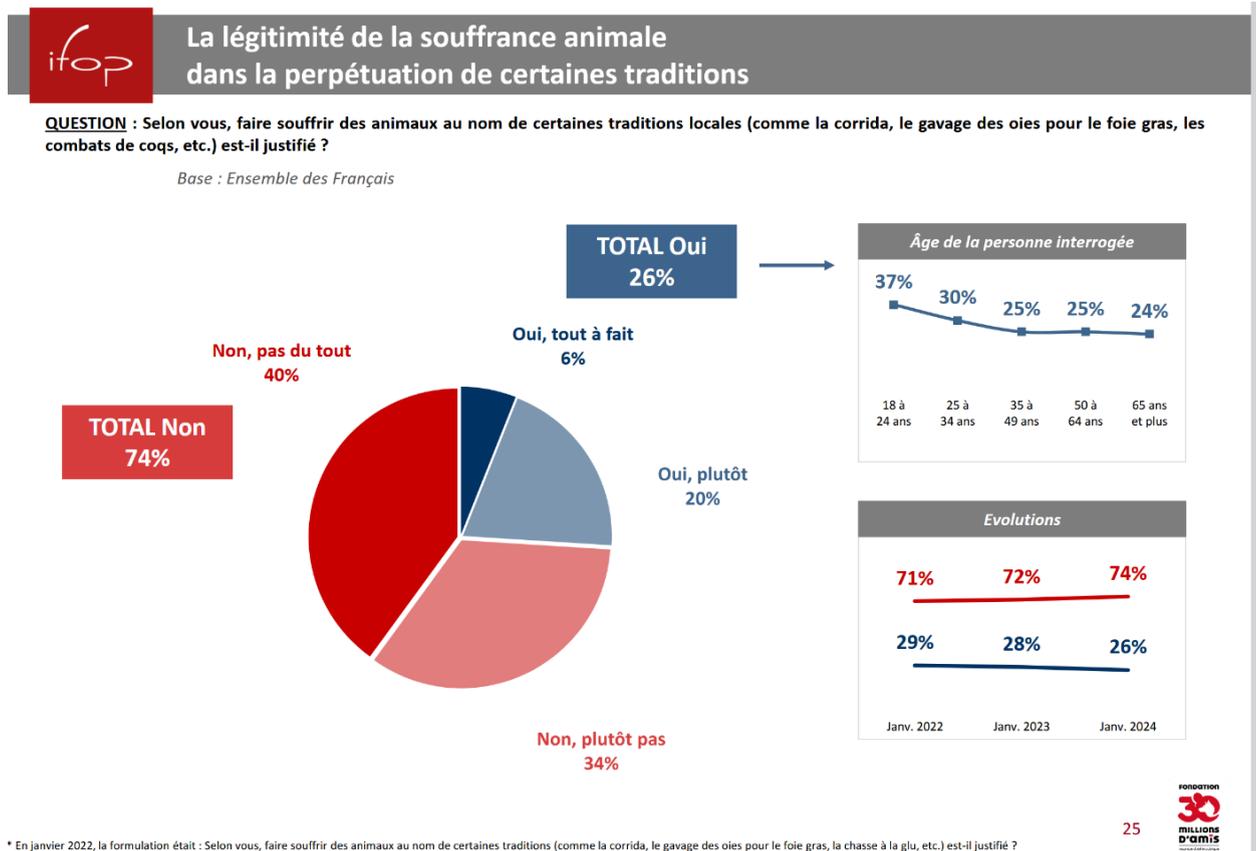
Questions :

11. Compléter le tableau

		Exemples de pays	Caractéristiques de la législation et date
Production (gavage)	légale		XXXXXX
	illégal		
Vente	légale		XXXXX
	illégal		

Document 7 :

A :



B :

Selon le député gersois David Taupiac (LIOT), le foie gras a été banni des menus de l'Assemblée nationale après la signature d'une charte de bonnes pratiques sur le bien-être animal dans la restauration collective.

Sans foie (gras), au pays des lois ? A l'Assemblée nationale, l'un des produits les plus emblématiques du Sud-Ouest aurait été, en toute discrétion, mis au ban des neuf restaurants du Palais Bourbon ces derniers mois. C'est en tout cas la constatation de David Taupiac, député LIOT de la 2e circonscription du Gers, qui s'en est publiquement ému il y a quelques jours. "J'ai fait mon enquête avec le personnel du restaurant, qui m'avait donné quelques pistes et m'avait dit qu'il avait l'interdiction de commander certains produits", assure l' élu.(...)

Cette disparition du foie gras, du magret ou encore du confit de canard dans les assiettes de nos parlementaires, s'expliquerait par la signature de la présidente de l'Assemblée Yaël Braun-Pivet, le 17 janvier 2024, d'une charte de bonnes pratiques en matière de restauration collective édictée par l'association Welfarm. A savoir l'adoption de la démarche dite "ETICA" de l'ONG spécialisée dans la protection mondiale des animaux de ferme. Parmi les objectifs, est mentionné le fait de bannir une liste de produits qui ne respecteraient "les fondamentaux du bien-être animal". Dans le viseur : les produits issus du gavage des canards et des oies (foie gras, magret, confit), chapons et AOP poulet et poularde de Bresse. Le gestionnaire de la restauration de l'Assemblée nationale s'engage vers des approvisionnements plus respectueux du bien-être animal, et signe la charte Etica de Welfarm.(...)

Outre cet épisode au Palais Bourbon, le sujet foie gras s'avère également hautement politique dans les territoires. Depuis près de quatre ans, l'association PETA sollicite plusieurs grandes villes de l'Hexagone pour les inciter à renoncer au foie gras lors de leurs événements municipaux. Un appel entendu par 17 d'entre elles comme Strasbourg, Lyon, Bordeaux, Rennes ou Montpellier.

Source : Foie gras boycotté à l'Assemblée Nationale ? "Une interdiction de commander certains produits"... Un député du Gers s'insurge, Publié in la dépêche du midi le 18/02/2025

C :

Suite à la polémique sur plusieurs mairies écologistes qui bannissent le foie gras des réceptions officielles, 56 élus de Dordogne signent un manifeste pour défendre le foie gras du Périgord et ses producteurs.

"Soyons fiers de notre foie gras et de nos artisans" : voilà le manifeste signé par 56 élus de Dordogne ce lundi 13 décembre. Depuis quelques semaines, une polémique enfle après que plusieurs maires de grandes villes ont décidé de retirer tout produit à base de foie gras des réceptions officielles, au nom du bien-être animal.

Le député MoDem de la 3e circonscription de la Dordogne Jean-Pierre Cubertafon est à l'origine du manifeste. Parmi les signataires, le président du conseil départemental de la Dordogne Germinal Peiro, ou encore le président de l'Union des maires de la Dordogne Bruno Lamonerie.

Pour Jean-Pierre Cubertafon, à travers ces décisions, c'est notre patrimoine gastronomique qui est attaqué. "Au départ, j'ai cru que c'était une plaisanterie. Le foie gras, comme la truffe sont des ambassadeurs de notre région. Et quand je dis d'où je suis, on me parle de la truffe noire du Périgord, et on me parle du foie gras ! Ces produits sont connus dans le monde entier, et il faut les défendre. J'ai toujours vu mes grands-parents gaver des oies, donc je crois qu'il faut arrêter. Je les invite à venir en Périgord, je les invite à venir voir, et ils verront que ces produits sont préparés dans les meilleures conditions possibles", indique l' élu. Le maire de Sorges Jean-Jacques Ratier ajoute : "Ce sont des réactions de citoyens, c'est la tendance Walt Disney. Pour beaucoup de gens le canard, c'est Donald, qui parle et a des réactions d'humain. Je souffre de ce monde qui vit sur des impressions et sur une méconnaissance totale de la réalité.

Source : Jeanne de Butler, 56 élus de Dordogne signent un manifeste pour la défense du foie gras, Publié in ici Périgord le lundi 13 décembre 2021

Questions :

12. Les français soutiennent-ils les traditions qui perpétuent la souffrance animale (en particulier le gavage) ?
13. Montrez que les positions des politiques sont très différentes
14. En fonction de quels critères ?