

Activité 111 – Le marché du foie gras

Objectif : Comprendre la notion de marché

- ☐ Le marché : confrontation de l'offre et de la demande
- ☐ Le marché : lieu virtuel ou réel
- ☐ Le marché : une création sociale

Définition du marché du foie gras

Document 1 :

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 (Delpéyrat), 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

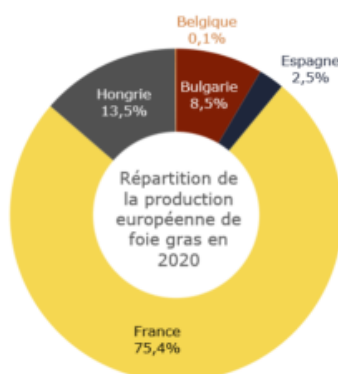
Document 2



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

B :

L'UE produit environ 90% du foie gras au niveau mondial. Les autres principaux producteurs sont la Chine, les Etats-Unis et le Canada. Selon Eurostat, les échanges intracommunautaires ont représenté 110 millions d'euros en 2020. Selon Eurostat en 2020, les exportations de foie gras de l'UE vers des pays tiers ont représenté 56 millions d'euros.



Source : <https://www.eurofoiegras.com/fr/la-production/#205>

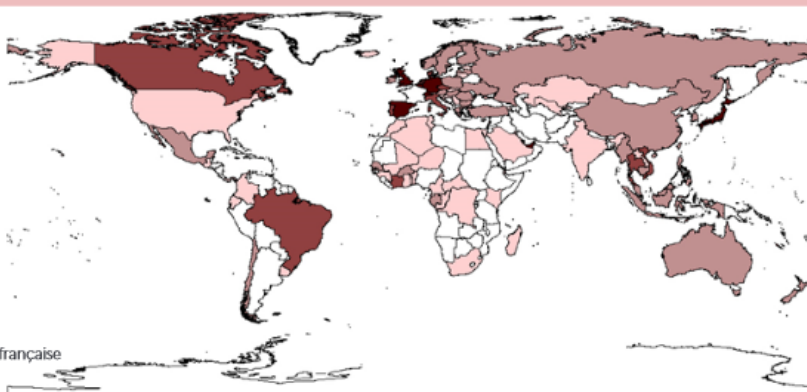
Document 3



CARTE DES PRINCIPAUX MARCHÉS DU FOIE GRAS FRANÇAIS À L'EXPORT EN 2019

Exportations françaises
de foie gras en 2019
En tonnes

- > 100
- de 20 à 100
- de 2 à 20
- < 2



Source : FranceAgriMer d'après douane française

Document 4 :

Le Foie Gras recrute de nouveaux acheteurs



Taux de ménages
acheteurs

2019

38,4 %

2020

42,7 %



Quantités moyennes
achetées
dans l'année

510 g

470 g



Nombre moyen
d'achats
dans l'année

1,6

1,5



Budget
par acte d'achat

17,70 €

17 €

Source : Kantar Worldpanel tous circuits 2020 vs 2019

Source : CIFOG, Le marché du Foie Gras résiste grâce à l'attachement des Français, mars 2021

Document 5

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 :

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

		Marché du foie gras	
Produits échangés (doc 1)	nom		
	Les produits sont –ils homogènes (similaires) ou se différencient-ils ?		
L’offre : Qui sont les différents types de producteurs ?	Qui sont les producteurs (nationaux/étrangers ? (doc 2)		
	Quels sont les caractéristiques des 2 types de production ? (doc 1)	Production 1	
		Production 2	
La demande : qui sont les différents acheteurs ?	Qui sont les acheteurs (français/étrangers)? (docs 2 et 3)		
	La consommation de foie gras est-elle courante en France ? (doc 4)		
Marché réel/fictif ? (docs 2 et 5)			

Le marché : une institution

- Distinction institution formelle/informelle

Document 1

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 :

- Compléter le tableau

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

- Le marché du foie gras français, une institution informelle

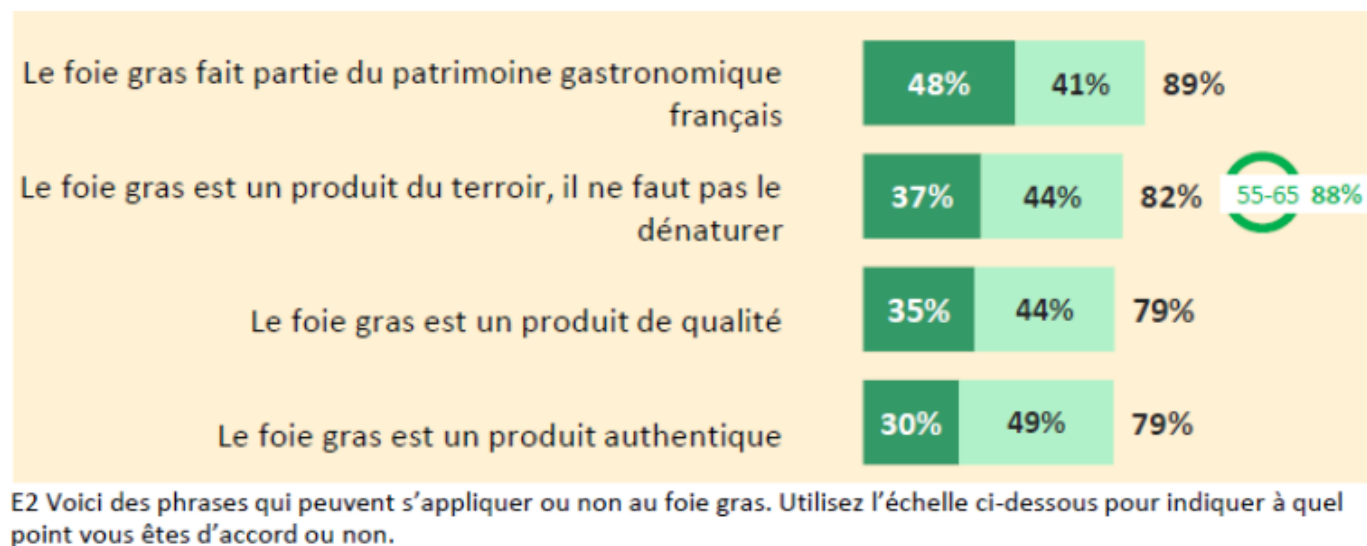
Document 2 :

Les récentes enquêtes menées pour le CIFOG fin 2020 montrent l’attachement indéfectible des Français pour le Foie Gras. D’après l’enquête CIFOG/CSA5 , il séduit une large majorité des Français, puisqu’ils sont plus de 9 sur 10 à déclarer en consommer (91 %). Ils lui accordent une grande confiance, que ce soit en matière de qualités gustatives (87 %), de sécurité alimentaire (84 %) ou de traçabilité (80 %). Le Foie Gras correspond à leurs attentes de plus en plus marquées en matière de proximité et de terroir. Selon CSA, 93 % des Français s’accordent à dire que le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique hexagonal et 87 % estiment

également qu'il s'agit d'un produit « Made in France » à soutenir et d'un savoir-faire traditionnel à préserver. Des données confirmées par l'enquête IPSOS, dans laquelle 82 % des Français estiment que le Foie Gras est un produit du terroir et 79 % le définissent comme un produit authentique et de qualité. Les Français interrogés par CSA sont même 87 % à considérer que le Foie Gras « participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde ».

Véritable ambassadeur du savoir-faire culinaire à la française à travers le monde, le Foie Gras bénéficie même de la reconnaissance officielle « patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006 (art. 654-27-1 du code rural). (...)

91 % des Français se déclarent consommateurs de Foie Gras et ils n'imaginent pas la période de fin d'année sans Foie Gras. Ils sont près de 8 sur 10 à estimer qu'il s'agit du grand incontournable des repas festifs (78 %) ! Il arrive largement en première place des produits indissociables de ces moments privilégiés, dépassant d'au moins 10 points le saumon fumé (68 %) ou la bûche de Noël (66 %)



■ Tout à fait d'accord ■ Plutôt d'accord XX% D'accord

Source : CIFO, Le marché du Foie Gras résiste grâce à l'attachement des Français, mars 2021

Questions :

- En quoi le foie gras est-il une institution informelle caractéristique de la culture française ?
- Montrez que cette tradition reste encore très vivace en France
- En quoi cette institution informelle est-elle devenue une institution formelle en France ?

☐ Le marché du foie gras français, une institution formelle

✓ Des contraintes sanitaires accrues après la crise du covid

Document 3

A :

Le niveau de risque lié à l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) a été réévalué jeudi par le ministère de l'Agriculture, passant de « modéré » à « élevé », comme l'annonce un arrêté publié au Journal officiel. Ce nouveau palier impose « la mise à l'abri de toutes les volailles ». À travers l'ensemble du territoire métropolitain, les volailles françaises de plein air sont donc contraintes de mettre leurs plumes à couvert, confinées pour une durée indéfinie.

« Dans un contexte marqué par une persistance inédite du virus dans l'environnement et une forte activité migratoire d'oiseaux sauvages, il est essentiel de renforcer les mesures de prévention pour éviter la contamination des élevages de volailles », se justifie le ministère de l'Agriculture dans un communiqué, précisant que les éleveurs récalcitrants ne pourront pas prétendre pleinement aux indemnités de l'État en cas d'abattage sanitaire. (...)

Entre l'automne 2021 et le printemps 2022, au niveau national, plus de 20 millions de volailles ont été abattues dans les élevages infectés ou de manière préventive pour stopper la progression du virus. Après une courte accalmie, l'épizootie a repris durant l'été à travers l'Hexagone.

Quarante-neuf foyers de grippe aviaire ont été recensés au sein d'élevages français, selon le comptage de la saison 2022-2023 démarré le 1er août. Cet inquiétant compte-rendu a conduit à l'abattage de plus de 770 000 canards, poulets ou poules pondeuses en l'espace de trois mois, a révélé jeudi le ministère de l'Agriculture. Le précédent bilan, dévoilé le 12 octobre, faisait état de l'abattage de plus de 330 000 animaux

Source : Élodie Falco, Risque « élevé » de grippe aviaire : un arrêté impose le confinement des volailles françaises, JDD , 22/11/2022

B :

Près de quatre millions de canards ont été éliminés dans la filière foie gras. Six millions d'autres n'ont pas été mis en production, car les bâtiments d'élevage ont dû être vidés de manière prolongée, ou faute de canetons - les canards reproducteurs ayant aussi été décimés, selon le Cifog. Résultat : la production de foie gras est attendue en baisse « de l'ordre de -30% à -35% » en 2022.

L'offre sera donc réduite pour les fêtes de fin d'année et les prix vont augmenter. En moyenne, la tranche de 40 grammes devrait coûter autour de quatre euros (+50 centimes sur un an). Les professionnels invitent les amateurs à anticiper leurs achats pour être assurés d'en trouver.

Source : Dévastée par la grippe aviaire, la filière foie gras se dit capable de rebondir, Le Figaro avec AFP ,20/10/2022

Questions :

1. Quelles sont les mesures prises par les Autorités pour lutter contre la grippe aviaire ?
2. Quelles sanctions sont prises en cas de non respect des règles ?
3. Quelles sont les conséquences de ces mesures sur le marché du foie gras ? Distinguez les situations des consommateurs et des producteurs

✓ Des législations différentes selon les pays

Document 4 :

A

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.

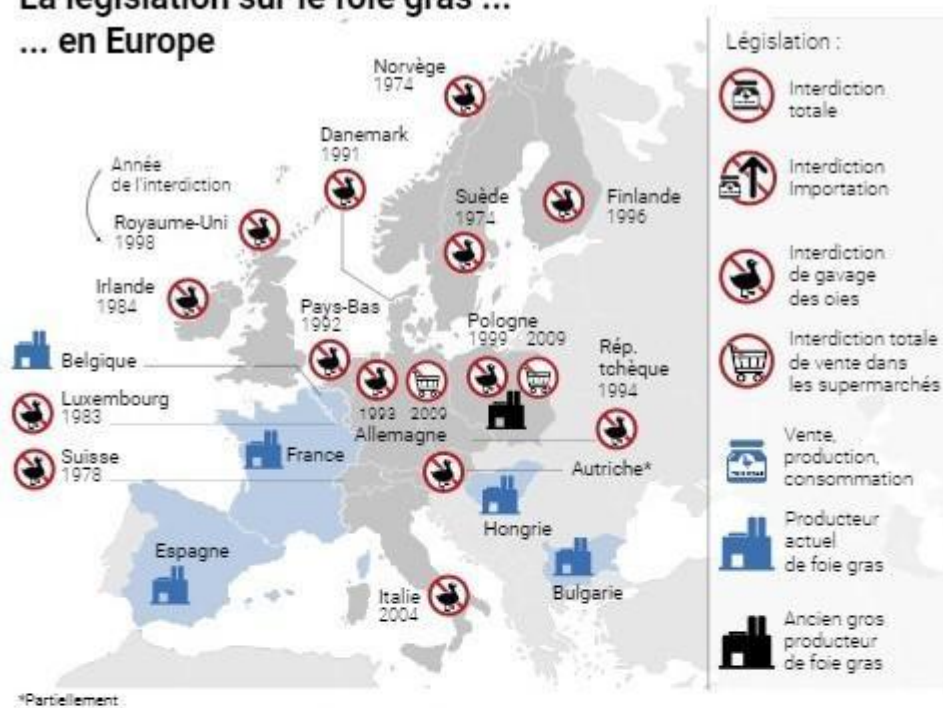
Une telle initiative avait également été testée à Chicago en 2006. La municipalité était revenue en arrière, supprimant deux ans plus tard l'interdiction de vente de foie gras. En effet, la prohibition avait déclenché un marché noir. Certains restaurateurs en colère avaient continué à en servir secrètement.

● **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.

La législation sur le foie gras en Europe



... et dans le reste du monde



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

B :

Nouveau rebondissement dans le feuilleton du foie gras en Californie. Alors que depuis début 2019 le dossier semblait définitivement clôt , un juge fédéral vient de suspendre l'interdiction de proposer ce plat dans les restaurants de l'Etat. Jusqu'à cette décision, un restaurateur qui passait outre cette interdiction risquait une amende allant jusqu'à 1.000 dollars par infraction et par jour. La décision du juge de la Cour de district central de Californie, Stephen V. Wilson, ne remet pas en cause le fait qu'il est toujours interdit de produire du foie gras en Californie. En revanche, elle permet à nouveau la vente de ce mets dès lors qu'il n'est pas produit ou acheté sur place. (...) Reste désormais à savoir ce que fera le bureau du procureur général de Californie qui a indiqué qu'il allait examiner cette décision. En tout état de cause, si les gourmets de Californie peuvent à nouveau commander du foie gras, le feuilleton risque bien de perdurer longtemps.

La ville de New York a adopté, en octobre dernier , un texte qui interdira dès 2022 la vente de foie gras dans ses restaurants et marchés d'alimentation. Une interdiction du même ordre avait déjà été adoptée à Chicago, en 2006, mais abrogée deux ans plus tard.

Source : Le foie gras à nouveau autorisé dans les restaurants de Californie , Les  chos, 15/07/2020

Questions :

1. Compléter le tableau

		Exemples de pays	Caractéristiques de la législation et date
Production (gavage)	légale		
	illégale		
Vente	légale		
	illégale		

2. La prohibition de la consommation de foie gras paraît-elle irréversible ?

Pour aller plus loin

Document 1

Alors que la production de foie gras fait débat, la jeune pousse Gourmey mise sur la viande de synthèse. Elle vient de lever 10 millions de dollars. Objectif : ouvrir cette année un atelier de production de foie de gras de culture en plein Paris.

Après les burgers de boeuf et les nuggets de poulet produits en laboratoire, le foie gras de culture ? En plein coeur de Paris, une start-up s'active à développer un prototype cellulaire de ce mets gastronomique. Avec l'espoir d'attirer de nouveaux consommateurs. Hébergée dans un centre de recherche universitaire, la jeune pousse, baptisée Gourmey, travaille depuis deux ans à mettre au point ce produit en cultivant des cellules de canard en laboratoire. À l'occasion d'une levée de fonds de 10 millions de dollars, elle dévoile ce premier projet français de viande cellulaire.

« Nous voulons montrer que la viande de culture ne se limite pas au burger mais que l'on peut faire aussi des produits gastronomiques, explique à l'AFP Nicolas Morin-Forest, l'un des trois jeunes fondateurs de Gourmey. Il y a un besoin très fort pour un produit alternatif au foie gras conventionnel, produit controversé qui va devoir se réinventer. »

Depuis plusieurs années, les conditions d'élevage des canards et des oies, notamment leur gavage nécessaire pour obtenir du foie gras, font l'objet de polémiques. La production est désormais bannie en Californie et la commercialisation le sera à partir de 2022 à New York. Gourmey se verrait bien proposer aux restaurants concernés par ces interdictions une nouvelle option : le foie gras cellulaire.

« Avec plus de 9,5 milliards d'êtres humains à l'horizon 2050, il va falloir produire beaucoup plus de viande. Les modèles conventionnels, très exigeants en ressources, ne suffiront pas. Il faudra faire feu de tout bois et mettre en place des méthodes de production plus frugales », déclare Nicolas Morin-Forest.

Mais quelle est la recette de ce foie gras de labo ? Commencer par prélever des cellules dans un oeuf de cane fertilisé. Les installer dans une cuve en aluminium (le 'cultivateur') où elles baignent dans un liquide nutritif maintenu à environ 37 degrés. Les cellules se divisent alors et se multiplient. Les spécialiser ensuite en cellules de foie en ajustant leur nourriture. Et les récolter au bout de deux à trois semaines. Pour peaufiner la texture, ajouter de la matière grasse végétale.

« Désormais, notre défi principal c'est l'industrialisation à grande échelle de notre production et la réduction des coûts », relève Antoine Davydoff. Autre point crucial : obtenir des autorités sanitaires l'autorisation de commercialiser ce produit. Jusqu'à présent seule Singapour a donné son feu vert pour des nuggets de poulet produits en laboratoire par une société américaine.

Gourmey va se tourner en priorité vers des pays où il y a « à la fois un besoin évident et un environnement réglementaire plus avancé ». Donc « dans un premier temps vers les Etats-Unis et l'Asie », souligne Nicolas Morin-Forest.

Dans l'Union Européenne, c'est l'Autorité européenne de sécurité des aliments qui étudiera les dossiers de viande cellulaire. « Comptez sur moi pour qu'en France la viande reste naturelle et jamais artificielle ! », a d'ores et déjà tweeté le ministre français de l'Agriculture Julien Denormandie en décembre 2020.

Source : La start-up parisienne Gourmey lève 10 millions de dollars pour fabriquer du foie gras de culture, Les Echos, 21 juil. 2021

Questions :

1. Pourquoi cette start-up s'est-elle lancée dans la production de foie gras de synthèse ?
2. Cette production s'exlique -t-elle par le développement du véganisme ?
3. Cette production est -elle acceptée par tous ?