

Foies gras, la filière reprend des couleurs après les fêtes .

Le marché de Gimont dans le rythme



Foies gras, la filière reprend des couleurs après les fêtes .

Le foie gras de nouveau en vedette sur les tables festives à Noël comme pour le jour de l'an.

Le foie gras est un incontournable des fêtes pour beaucoup de gens! En effet, 74% des Français déclarent que le foie gras est un incontournable des fêtes de fin d'année. Il est souvent placé en tête des menus de fêtes devant le saumon fumé et la bûche de Noël.

Après deux années très difficiles en raison de la grippe aviaire, qui a entraîné une baisse considérable de la production. La filière s'est trouvée en crise. L'année 2024 efface cette période avec des ventes en très nette hausse. Plus 33,2% en volume (+ 31,1% en valeur) par rapport à l'année 2023 selon des données de consommation recueillies dans les hypermarchés, supermarchés, e-commerce et magasins de proximité.

Trois raisons primordiales , l'accroissement des volumes proposés, une légère baisse des prix, une diversification de l'offre.

Produit de luxe emblématique de la gastronomie française, le marché du foie gras évolue avec des tendances de consommation qui se multiplient. Les tendances actuelles autour du foie gras explorent de nouvelles dimensions culinaires, mêlant tradition et innovation. Le développement des circuits courts comme de l'e-commerce ont également contribué à ce rebond.

Ces tendances montrent que le foie gras reste un produit emblématique de la gastronomie française, tout en s'adaptant aux nouvelles attentes des consommateurs

Les fêtes passées le marché au gras du dimanche matin à Gimont continue d'enregistrer une belle affluence tant au niveaux des produits proposés que des acheteurs potentiels. Après une légère baisse des cours logique lors du premier marché de l'année, les cours de ce dernier dimanche (5 janvier) se maintiennent : Carcasse de canard : 20-25€ l'unité - Foie gras de canard : 38-40€/kg - Foie gras d'oie : 60€/kg