

**ACHATS DES MENAGES
PRODUITS AQUATIQUES
Panel Kantar Worldpanel**

DECEMBRE 2011	Structure volume (%)	Evol tonnage/ M-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ M-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
TOTAL POISSONS FRAIS	100,0	-15,6	-2,9	13,40	12,1	0,3
POISSONS ENTIERS	27,8	-27,8	-13,8	9,89	10,4	-1,2
POISSONS DECOUPES	69,9	-10,5	2,5	14,71	10,1	-0,9
POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)	17,0	-17,8	-6,1	14,63	6,7	-1,7
Saumon	30,6	12,8	5,2	11,15	-1,7	-14,7
Cabillaud	13,8	-11,8	0,5	17,07	17,3	9,1
Lieu noir	4,5	-26,6	5,2	11,00	7,5	4,9
Dorade	3,2	-22,7	-22,5	12,28	17,1	25,9
Truite	2,6	-25,8	-18,9	12,17	12,2	4,0
Perche	2,0	11,1	-0,7	12,24	-1,3	14,5
Pangas	1,4	-37,8	-31,3	8,58	3,9	16,9
Merlu, colin	3,5	-18,9	-3,1	9,97	-1,4	7,7
Merlan	3,9	-12,6	-11,9	14,17	14,2	12,8
Bar, loup	2,6	-23,4	-41,0	16,43	15,1	7,8
Lotte, baudroie	4,1	8,5	-24,1	22,58	29,6	12,3
Raie	2,3	-42,3	-3,3	13,23	8,8	9,3
Sole	2,8	-20,8	9,7	19,92	-1,3	-9,9
Thon	0,6	-8,0	NS	21,71	10,0	NS
Lieu jaune	0,3	-73,1	-63,1	19,66	58,9	39,2
Sardine	0,4	-74,1	9,6	5,74	1,3	-25,7
TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)	100,0	149,4	15,6	7,15	39,3	8,1
Huitre	69,8	646,1	17,5	7,76	3,4	9,8
Moule	16,8	-22,5	6,7	3,67	5,6	-6,9
Coquille Saint-Jacques entière	5,1	-5,3	6,6	6,47	18,8	2,9
NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE	100,0	110,3	-24,0	27,83	16,3	11,6
TOTAL CEPHALOPODES FRAIS	100,0	4,6	-15,8	12,88	38,3	30,5
TOTAL CRUSTACES FRAIS	100,0	173,7	-5,4	20,15	86,0	4,7
Langoustine	17,2	162,2	-15,8	19,47	27,4	6,1
TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)	100,0	67,6	-0,6	16,34	30,9	0,0
Poissons panés, grillés	2,0	-32,0	26,7	11,07	6,2	9,1
Poissons fumés, salés, séchés	34,3	115,9	-6,5	25,44	28,7	3,7
Poissons fumés	33,0	142,0	-5,7	25,91	22,6	3,4
<i>dont Saumon fumé</i>	27,8	221,9	-8,3	27,19	8,4	3,8
Surimi	19,5	-0,6	1,3	6,60	2,2	2,0
Crevettes et gambas cuites	27,0	104,7	7,0	11,71	-1,3	-4,3
TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS	100,0	-11,5	-2,2	9,68	16,2	6,5

**ACHATS DES MENAGES
PRODUITS AQUATIQUES
Panel Kantar Worldpanel**

Année 2011	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
TOTAL POISSONS FRAIS	100,0	-4,8	12,51	3,8
POISSONS ENTIERS	30,3	-5,4	9,37	5,1
POISSONS DECOUPES	62,9	-4,9	13,95	3,3
POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)	16,5	-8,4	14,38	4,4
Saumon	19,0	-5,1	13,64	-0,6
Cabillaud	12,8	-5,0	15,22	7,1
Lieu noir	5,2	-11,1	10,02	6,9
Dorade	3,3	-16,7	11,21	8,3
Truite	2,9	-20,1	11,02	13,3
Perche	1,7	3,3	11,76	0,5
Pangas	1,8	-28,6	7,94	3,9
Merlu, colin	4,3	5,1	9,07	6,9
Merlan	4,0	-2,6	12,45	4,3
Bar, loup	3,4	-17,5	13,92	4,5
Lotte, baudroie	3,1	-7,3	17,83	4,2
Raie	2,3	-5,2	12,74	2,9
Sole	2,6	4,3	19,09	-2,7
Thon	#VALEUR!	#VALEUR!	#VALEUR!	#VALEUR!
Lieu jaune	1,1	-11,7	12,74	8,1
Sardine	3,1	7,3	5,16	5,3
TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)	100,0	-4,3	5,28	6,8
Huitre	32,6	-6,2	7,15	13,0
Moule	50,7	-4,7	3,43	0,5
Coquille Saint-Jacques entière	6,4	-13,6	5,67	2,6
NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE	100,0	-23,0	22,27	7,4
TOTAL CEPHALOPODES FRAIS	100,0	-4,2	9,05	5,1
TOTAL CRUSTACES FRAIS	100,0	-6,2	12,17	0,1
Langoustine	22,4	-14,0	14,27	0,3
TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)	100,0	0,7	12,51	1,1
Poissons panés, grillés	3,7	19,9	10,30	3,9
Poissons fumés, salés, séchés	24,5	-4,7	21,12	5,2
Poissons fumés	21,8	-4,0	22,20	5,1
<i>dont Saumon fumé</i>	15,1	-6,6	25,21	6,2
Surimi	36,0	6,3	6,43	0,3
Crevettes et gambas cuites	23,3	-2,8	11,57	2,3
TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS	100,0	0,1	8,98	2,8