

**ACHATS DES MENAGES**  
**PRODUITS AQUATIQUES - DONNEES TRIMESTRIELLES**  
 Panel Kantar Worldpanel

3eme TRIMESTRE 2012	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ T-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ T-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL PRODUITS DE LA MER SURGELES</b>	<b>100,0</b>	<b>-7,2</b>	<b>-5,4</b>	<b>9,28</b>	<b>-2,3</b>	<b>-0,7</b>
<b>TOTAL POISSONS SURGELES (1) (2)</b>	<b>55,9</b>	<b>-7,2</b>	<b>-7,4</b>	<b>9,06</b>	<b>-1,1</b>	<b>1,4</b>
<b>POISSONS SURGELES HORS SURIMI ET SOUPE</b>	<b>54,5</b>	<b>-7,2</b>	<b>-7,8</b>	<b>9,14</b>	<b>-1,1</b>	<b>1,8</b>
<b>POISSONS SURGELES NATURES</b>	<b>31,3</b>	<b>-9,8</b>	<b>-8,8</b>	<b>10,80</b>	<b>0,0</b>	<b>1,9</b>
ENTIERS	1,0	-0,8	-2,7	7,93	3,6	0,8
DECOUPES	29,7	-10,7	-10,7	10,98	0,5	2,9
<i>dont colin</i>	9,8	-8,2	-9,7	6,11	-1,3	-3,9
<i>dont saumon</i>	6,5	-8,6	5,0	15,78	2,9	0,9
<i>dont cabillaud</i>	5,5	-11,0	-0,5	13,68	-2,0	-3,8
<b>POISSONS SURGELES ENROBES</b>	<b>22,0</b>	<b>-2,4</b>	<b>-6,8</b>	<b>6,84</b>	<b>-0,4</b>	<b>3,4</b>
PANES	20,2	-0,8	-6,9	6,27	1,4	3,8
<i>dont colin</i>	10,5	2,4	-1,1	5,91	-0,4	-0,3
MEUNIERES	1,7	-17,7	-6,2	13,66	0,4	1,2
<b>POISSONS GRILLES</b>	<b>0,7</b>	<b>-35,7</b>	<b>-34,8</b>	<b>11,27</b>	<b>-1,7</b>	<b>5,8</b>
<b>POISSONS SURGELES FUMES</b>	<b>0,0</b>	<b>-28,7</b>	<b>-66,6</b>	<b>46,50</b>	<b>18,6</b>	<b>23,6</b>
<b>SURIMIS</b>	<b>0,1</b>	<b>30,8</b>	<b>-24,5</b>	<b>9,61</b>	<b>1,9</b>	<b>23,8</b>
<b>SOUPES</b>	<b>0,2</b>	<b>47,2</b>	<b>9,4</b>	<b>4,52</b>	<b>-13,8</b>	<b>7,4</b>
<b>TOTAL CRUSTACES COQUILLAGES ET CEPHALOPODES SURGELES (2)</b>	<b>17,2</b>	<b>-5,8</b>	<b>2,7</b>	<b>11,98</b>	<b>-5,3</b>	<b>-6,5</b>
<b>CRUSTACES SURGELES</b>	<b>6,4</b>	<b>-1,6</b>	<b>-3,9</b>	<b>15,36</b>	<b>-1,2</b>	<b>4,5</b>
CREVETTES ET GAMBAS	6,1	2,6	-1,7	15,05	-0,5	4,6
<b>COQUILLAGES SURGELES</b>	<b>4,3</b>	<b>-14,4</b>	<b>-8,6</b>	<b>14,52</b>	<b>-12,0</b>	<b>-9,6</b>
NOIX DE SAINT-JACQUES	1,8	-34,9	-26,0	21,94	-3,4	-5,4
<b>CEPHALOPODES SURGELES</b>	<b>1,5</b>	<b>-10,6</b>	<b>-8,5</b>	<b>8,81</b>	<b>4,4</b>	<b>6,0</b>
COCKTAILS DE FRUITS DE MER	2,1	-3,8	0,7	8,54	5,5	2,3
<b>TOTAL PLATS PREPARES SURGELES</b>	<b>26,8</b>	<b>-8,1</b>	<b>-5,9</b>	<b>7,99</b>	<b>-2,6</b>	<b>-1,9</b>

3eme TRIMESTRE 2012	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ T-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ T-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL CONSERVES DE LA MER</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,5</b>	<b>-2,1</b>	<b>9,14</b>	<b>0,8</b>	<b>5,6</b>
<b>CONSERVES DE POISSONS HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>86,4</b>	<b>-3,1</b>	<b>-1,0</b>	<b>9,14</b>	<b>0,6</b>	<b>6,3</b>
CONSERVES DE THON	52,9	-0,4	-2,0	8,98	0,1	7,4
<i>dont au naturel</i>	35,6	-3,3	-3,4	9,55	-0,2	9,0
<i>dont à l'huile</i>	2,9	1,4	1,5	12,19	-1,9	3,2
<i>dont miettes</i>	11,6	7,6	-2,0	6,75	4,5	3,9
CONSERVES D'ANCHOIS	0,9	16,0	-10,5	17,94	-6,5	5,8
CONSERVES DE MAQUEREAUX	15,3	-9,1	6,0	8,41	2,2	9,2
CONSERVES DE SARDINES	12,1	-5,9	-3,7	9,90	0,8	4,2
<i>dont filets</i>	2,2	-10,5	-2,0	11,96	2,8	4,7
<i>dont entiers</i>	9,6	-3,4	-2,3	9,37	-0,3	3,5
CONSERVES DE SAUMON	0,8	1,3	0,5	11,47	-2,8	-6,3
<i>dont au naturel</i>	0,3	-6,0	-10,3	15,28	-2,9	-3,5
AUTRES CONSERVES DE POISSONS	4,4	-7,3	-1,3	9,20	-0,1	-0,4
<b>CONSERVES DE COQUILLAGES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>0,1</b>	<b>13,2</b>	<b>58,3</b>	<b>18,22</b>	<b>-13,9</b>	<b>4,8</b>
<b>CONSERVES DE CRUSTACES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>2,2</b>	<b>-10,2</b>	<b>-9,9</b>	<b>16,13</b>	<b>-0,6</b>	<b>1,9</b>
<b>CONSERVES DE CEPHALOPODES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>1,1</b>	<b>-11,2</b>	<b>-2,5</b>	<b>11,32</b>	<b>6,0</b>	<b>7,9</b>
<b>TARTINABLES</b>	<b>1,9</b>	<b>-28,7</b>	<b>-3,7</b>	<b>12,50</b>	<b>3,0</b>	<b>-2,2</b>
TARTINABLES DE THON	1,0	-20,1	-1,1	11,55	-0,3	-2,4
TARTINABLES DE SAUMON	0,5	-29,0	1,2	11,60	1,0	-4,4
<b>PLATS PREPARES DE LA MER EN CONSERVE</b>	<b>8,3</b>	<b>-19,0</b>	<b>-9,8</b>	<b>6,16</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>
SALADES DE THON (4)	7,9	-18,4	-8,8	5,85	1,0	0,8

(1) y compris surimis et soupes

(2) hors plats préparés

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

(3) structure volume en poids net de produits

(4) part de thon estimée à 25 % du poids net

ACHATS DES MENAGES  
**PRODUITS AQUATIQUES - DONNEES TRIMESTRIELLES**  
 Panel Kantar Worldpanel

Cumul annuel : du 1er Trimestre 2011 au 3eme TRIMESTRE 2012	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL PRODUITS DE LA MER SURGELES</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,0</b>	<b>9,34</b>	<b>0,4</b>
<b>TOTAL POISSONS SURGELES (1) (2)</b>	<b>56,2</b>	<b>-2,0</b>	<b>9,06</b>	<b>0,7</b>
<b>POISSONS SURGELES HORS SURIMI ET SOUPE</b>	<b>54,7</b>	<b>-2,2</b>	<b>9,14</b>	<b>1,0</b>
<b>POISSONS SURGELES NATURES</b>	<b>32,1</b>	<b>-4,4</b>	<b>10,73</b>	<b>1,1</b>
ENTIERS	0,8	-12,5	8,04	13,9
DECOUPES	30,9	-5,2	10,84	1,1
<i>dont colin</i>	10,0	-2,3	6,19	-2,6
<i>dont saumon</i>	6,4	4,1	15,65	2,3
<i>dont cabillaud</i>	5,7	1,4	13,56	-3,6
<b>POISSONS SURGELES ENROBES</b>	<b>21,3</b>	<b>0,6</b>	<b>6,76</b>	<b>3,1</b>
PANES	19,6	-0,2	6,17	2,4
<i>dont colin</i>	10,0	-7,0	5,92	1,8
MEUNIERES	1,7	10,1	13,61	1,6
<b>POISSONS GRILLES</b>	<b>0,9</b>	<b>-1,6</b>	<b>11,11</b>	<b>1,9</b>
<b>POISSONS SURGELES FUMES</b>	<b>0,0</b>	<b>-49,7</b>	<b>40,98</b>	<b>33,7</b>
<b>SURIMIS</b>	<b>0,2</b>	<b>4,8</b>	<b>8,36</b>	<b>-1,7</b>
<b>SOUPES</b>	<b>0,2</b>	<b>-18,9</b>	<b>4,53</b>	<b>13,4</b>
<b>TOTAL CRUSTACES COQUILLAGES ET CEPHALOPODES SURGELES (2)</b>	<b>16,3</b>	<b>3,6</b>	<b>12,45</b>	<b>-0,2</b>
<b>CRUSTACES SURGELES</b>	<b>5,7</b>	<b>-6,8</b>	<b>15,25</b>	<b>7,7</b>
CREVETTES ET GAMBAS	5,2	-7,0	14,72	7,3
<b>COQUILLAGES SURGELES</b>	<b>4,5</b>	<b>-6,6</b>	<b>16,16</b>	<b>4,8</b>
NOIX DE SAINT-JACQUES	2,3	-13,7	22,55	9,4
<b>CEPHALOPODES SURGELES</b>	<b>1,3</b>	<b>-5,6</b>	<b>8,45</b>	<b>4,9</b>
<b>COCKTAILS DE FRUITS DE MER</b>	<b>2,0</b>	<b>-2,6</b>	<b>8,36</b>	<b>8,9</b>
<b>TOTAL PLATS PREPARES SURGELES</b>	<b>27,6</b>	<b>-5,1</b>	<b>8,07</b>	<b>-1,4</b>

Cumul annuel : du 1er Trimestre 2011 au 3eme TRIMESTRE 2012	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL CONSERVES DE LA MER</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,1</b>	<b>9,06</b>	<b>6,0</b>
<b>CONSERVES DE POISSONS HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>86,0</b>	<b>-2,2</b>	<b>9,02</b>	<b>6,4</b>
CONSERVES DE THON	49,7	-3,4	8,86	7,1
<i>dont au naturel</i>	33,8	-1,6	9,42	7,1
<i>dont à l'huile</i>	2,7	-4,0	12,24	8,9
<i>dont miettes</i>	10,6	-9,3	6,56	4,4
CONSERVES D'ANCHOIS	0,8	-2,5	18,19	3,3
CONSERVES DE MAQUEREAUX	17,1	3,8	8,22	7,7
CONSERVES DE SARDINES	12,6	-5,9	9,93	6,4
<i>dont filets</i>	2,4	-1,0	11,73	5,3
<i>dont entiers</i>	9,8	-6,4	9,47	6,7
CONSERVES DE SAUMON	0,8	1,6	11,36	-4,2
<i>dont au naturel</i>	0,3	-17,6	15,11	8,9
AUTRES CONSERVES DE POISSONS	5,0	1,1	9,18	0,5
<b>CONSERVES DE COQUILLAGES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>0,1</b>	<b>9,3</b>	<b>20,41</b>	<b>1,7</b>
<b>CONSERVES DE CRUSTACES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>2,4</b>	<b>-6,7</b>	<b>16,30</b>	<b>5,2</b>
<b>CONSERVES DE CEPHALOPODES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>1,1</b>	<b>0,4</b>	<b>10,88</b>	<b>4,1</b>
<b>TARTINABLES</b>	<b>2,2</b>	<b>1,9</b>	<b>12,36</b>	<b>0,5</b>
TARTINABLES DE THON	1,1	-4,2	11,62	0,7
TARTINABLES DE SAUMON	0,6	4,9	11,64	-2,5
<b>PLATS PREPARES DE LA MER EN CONSERVE</b>	<b>8,3</b>	<b>-12,1</b>	<b>6,13</b>	<b>1,2</b>
SALADES DE THON (4)	7,8	-11,4	5,76	1,6

(1) y compris surimis et soupes

(3) structure volume en poids net de produits

(2) hors plats préparés

(4) part de thon estimée à 25 % du poids net

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

**ACHATS DES MENAGES**  
**PRODUITS AQUATIQUES - DONNEES TRIMESTRIELLES**  
 Panel Kantar Worldpanel

Cumul annuel mobile 4 trimestres se terminant le 3eme TRIMESTRE 2012	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL PRODUITS DE LA MER SURGELES</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,2</b>	<b>9,70</b>	<b>1,3</b>
<b>TOTAL POISSONS SURGELES (1) (2)</b>	<b>53,9</b>	<b>-3,1</b>	<b>9,09</b>	<b>1,3</b>
<b>POISSONS SURGELES HORS SURIMI ET SOUPE</b>	<b>52,4</b>	<b>-3,5</b>	<b>9,16</b>	<b>1,6</b>
<b>POISSONS SURGELES NATURES</b>	<b>30,8</b>	<b>-5,7</b>	<b>10,78</b>	<b>1,7</b>
ENTIERS	0,8	-14,8	8,01	9,9
DECOUPES	29,8	-6,2	10,88	1,6
<i>dont colin</i>	9,4	-3,5	6,19	-2,3
<i>dont saumon</i>	6,2	-0,7	15,66	4,2
<i>dont cabillaud</i>	5,5	-1,2	13,69	-1,8
<b>POISSONS SURGELES ENROBES</b>	<b>20,3</b>	<b>-0,6</b>	<b>6,70</b>	<b>3,6</b>
PANES	18,7	-1,2	6,11	3,0
<i>dont colin</i>	9,6	-10,3	5,92	3,5
MEUNIERES	1,6	6,9	13,66	2,9
<b>POISSONS GRILLES</b>	<b>0,8</b>	<b>-4,4</b>	<b>11,33</b>	<b>4,4</b>
<b>POISSONS SURGELES FUMES</b>	<b>0,1</b>	<b>-17,3</b>	<b>35,30</b>	<b>9,4</b>
<b>SURIMIS</b>	<b>0,2</b>	<b>-17,9</b>	<b>8,13</b>	<b>-4,5</b>
<b>SOUPES</b>	<b>0,3</b>	<b>-6,4</b>	<b>4,59</b>	<b>10,6</b>
<b>TOTAL CRUSTACES COQUILLAGES ET CEPHALOPODES SURGELES (2)</b>	<b>18,2</b>	<b>0,2</b>	<b>13,40</b>	<b>1,8</b>
<b>CRUSTACES SURGELES</b>	<b>6,9</b>	<b>-8,4</b>	<b>15,72</b>	<b>8,8</b>
CREVETTES ET GAMBAS	5,7	-8,3	14,40	9,2
<b>COQUILLAGES SURGELES</b>	<b>5,5</b>	<b>-8,9</b>	<b>17,01</b>	<b>6,4</b>
NOIX DE SAINT-JACQUES	3,1	-17,1	22,34	11,7
<b>CEPHALOPODES SURGELES</b>	<b>1,3</b>	<b>0,5</b>	<b>8,42</b>	<b>6,0</b>
<b>COCKTAILS DE FRUITS DE MER</b>	<b>2,0</b>	<b>-6,1</b>	<b>8,40</b>	<b>9,8</b>
<b>TOTAL PLATS PREPARES SURGELES</b>	<b>27,9</b>	<b>-5,5</b>	<b>8,47</b>	<b>-0,2</b>

Cumul annuel mobile 4 trimestres se terminant le 3eme TRIMESTRE 2012	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL CONSERVES DE LA MER</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,6</b>	<b>9,05</b>	<b>5,9</b>
<b>CONSERVES DE POISSONS HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>85,6</b>	<b>-1,8</b>	<b>8,96</b>	<b>6,3</b>
CONSERVES DE THON	48,4	-2,9	8,77	7,0
<i>dont au naturel</i>	32,7	-0,6	9,30	6,6
<i>dont à l'huile</i>	2,6	-7,0	12,26	9,9
<i>dont miettes</i>	10,6	-8,7	6,56	5,2
CONSERVES D'ANCHOIS	0,8	-1,3	18,26	3,4
CONSERVES DE MAQUEREAUX	17,3	3,6	8,17	7,7
CONSERVES DE SARDINES	13,1	-7,1	9,87	7,2
<i>dont filets</i>	2,4	-4,9	11,67	5,8
<i>dont entiers</i>	10,3	-6,9	9,43	7,7
CONSERVES DE SAUMON	0,8	5,3	11,48	-2,2
<i>dont au naturel</i>	0,3	-16,0	15,10	11,2
AUTRES CONSERVES DE POISSONS	5,2	4,4	9,16	-1,0
<b>CONSERVES DE COQUILLAGES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>0,2</b>	<b>3,3</b>	<b>20,90</b>	<b>0,2</b>
<b>CONSERVES DE CRUSTACES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>2,6</b>	<b>-6,2</b>	<b>16,92</b>	<b>5,6</b>
<b>CONSERVES DE CEPHALOPODES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>1,2</b>	<b>-4,4</b>	<b>10,73</b>	<b>2,1</b>
<b>TARTINABLES</b>	<b>2,4</b>	<b>2,6</b>	<b>12,42</b>	<b>1,2</b>
TARTINABLES DE THON	1,2	-5,0	11,68	1,1
TARTINABLES DE SAUMON	0,7	6,3	11,82	-0,1
<b>PLATS PREPARES DE LA MER EN CONSERVE</b>	<b>8,1</b>	<b>-9,6</b>	<b>6,08</b>	<b>1,3</b>
SALADES DE THON (4)	7,6	-8,7	5,71	1,7

(1) y compris surimis et soupes

(3) structure volume en poids net de produits

(2) hors plats préparés

(4) part de thon estimée à 25 % du poids net

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

**ACHATS DES MENAGES**  
**PRODUITS AQUATIQUES - DONNEES TRIMESTRIELLES**  
 Panel Kantar Worldpanel

2eme TRIMESTRE 2012	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ T-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ T-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL PRODUITS DE LA MER SURGELES</b>	<b>100,0</b>	<b>-12,9</b>	<b>0,4</b>	<b>9,49</b>	<b>2,6</b>	<b>1,0</b>
<b>TOTAL POISSONS SURGELES (1) (2)</b>	<b>56,0</b>	<b>-13,7</b>	<b>0,5</b>	<b>9,16</b>	<b>2,1</b>	<b>0,7</b>
<b>POISSONS SURGELES HORS SURIMI ET SOUPE</b>	<b>54,5</b>	<b>-13,6</b>	<b>0,4</b>	<b>9,25</b>	<b>2,3</b>	<b>0,9</b>
<b>POISSONS SURGELES NATURES</b>	<b>32,2</b>	<b>-14,1</b>	<b>-2,5</b>	<b>10,80</b>	<b>1,8</b>	<b>0,1</b>
ENTIERS	0,9	11,3	-0,7	7,66	-10,8	25,1
DECOUPES	30,9	-15,3	-3,7	10,93	2,6	0,1
<i>dont colin</i>	9,9	-16,0	-3,3	6,19	-1,0	0,0
<i>dont saumon</i>	6,6	-6,6	7,9	15,34	-3,0	-1,0
<i>dont cabillaud</i>	5,7	-16,9	-1,0	13,95	6,2	-3,9
<b>POISSONS SURGELES ENROBES</b>	<b>20,9</b>	<b>-14,0</b>	<b>3,8</b>	<b>6,87</b>	<b>4,2</b>	<b>5,2</b>
PANES	18,9	-16,0	1,6	6,18	1,9	3,3
<i>dont colin</i>	9,5	-16,7	-8,6	5,94	0,3	3,7
MEUNIERES	1,9	12,8	31,2	13,61	0,4	1,6
<b>POISSONS GRILLES</b>	<b>1,0</b>	<b>-7,1</b>	<b>25,3</b>	<b>11,46</b>	<b>7,2</b>	<b>3,9</b>
<b>POISSONS SURGELES FUMES</b>	<b>0,0</b>	<b>-31,8</b>	<b>-55,5</b>	<b>39,21</b>	<b>-0,7</b>	<b>45,9</b>
<b>SURIMIS</b>	<b>0,1</b>	<b>-74,9</b>	<b>-33,3</b>	<b>9,43</b>	<b>22,8</b>	<b>4,8</b>
<b>SOUPES</b>	<b>0,2</b>	<b>-60,9</b>	<b>-46,6</b>	<b>5,25</b>	<b>23,5</b>	<b>27,6</b>
<b>TOTAL CRUSTACES COQUILLAGES ET CEPHALOPODES SURGELES (2)</b>	<b>17,0</b>	<b>-1,0</b>	<b>8,6</b>	<b>12,65</b>	<b>-0,2</b>	<b>1,0</b>
<b>CRUSTACES SURGELES</b>	<b>6,0</b>	<b>9,4</b>	<b>-2,2</b>	<b>15,55</b>	<b>5,0</b>	<b>8,1</b>
CREVETTES ET GAMBAS	5,5	12,8	-3,5	15,13	8,8	10,0
<b>COQUILLAGES SURGELES</b>	<b>4,7</b>	<b>-10,3</b>	<b>-4,2</b>	<b>16,50</b>	<b>-3,7</b>	<b>9,9</b>
NOIX DE SAINT-JACQUES	2,6	-12,2	-7,9	22,71	-0,3	15,1
<b>CEPHALOPODES SURGELES</b>	<b>1,5</b>	<b>19,7</b>	<b>12,9</b>	<b>8,43</b>	<b>4,3</b>	<b>5,0</b>
<b>COCKTAILS DE FRUITS DE MER</b>	<b>2,0</b>	<b>-11,7</b>	<b>-6,7</b>	<b>8,10</b>	<b>-3,9</b>	<b>6,5</b>
<b>TOTAL PLATS PREPARES SURGELES</b>	<b>27,1</b>	<b>-17,3</b>	<b>-4,2</b>	<b>8,20</b>	<b>2,4</b>	<b>-0,9</b>

2eme TRIMESTRE 2012	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ T-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ T-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL CONSERVES DE LA MER</b>	<b>100,0</b>	<b>29,0</b>	<b>-6,3</b>	<b>9,06</b>	<b>1,3</b>	<b>7,0</b>
<b>CONSERVES DE POISSONS HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>84,3</b>	<b>24,0</b>	<b>-5,2</b>	<b>9,08</b>	<b>3,2</b>	<b>7,3</b>
CONSERVES DE THON	50,2	43,1	-7,3	8,97	5,0	8,3
<i>dont au naturel</i>	34,8	48,4	-2,6	9,56	5,9	7,8
<i>dont à l'huile</i>	2,7	44,3	-11,6	12,42	3,2	12,6
<i>dont miettes</i>	10,2	32,3	-15,5	6,46	0,8	3,7
CONSERVES D'ANCHOIS	0,7	26,8	4,8	19,17	10,6	3,2
CONSERVES DE MAQUEREAUX	16,0	-0,9	-2,5	8,23	2,5	8,2
CONSERVES DE SARDINES	12,1	12,0	-1,4	9,82	-2,6	4,4
<i>dont filets</i>	2,3	4,7	-2,5	11,64	0,2	5,3
<i>dont entiers</i>	9,4	14,6	-0,8	9,40	-2,7	5,4
CONSERVES DE SAUMON	0,8	11,1	-10,2	11,80	9,6	-0,1
<i>dont au naturel</i>	0,3	31,8	-15,6	15,74	12,0	15,5
AUTRES CONSERVES DE POISSONS	4,5	-4,7	-1,8	9,21	0,7	1,8
<b>CONSERVES DE COQUILLAGES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>0,1</b>	<b>9,3</b>	<b>-10,9</b>	<b>21,16</b>	<b>-5,1</b>	<b>0,9</b>
<b>CONSERVES DE CRUSTACES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>2,3</b>	<b>14,9</b>	<b>-11,2</b>	<b>16,23</b>	<b>-2,0</b>	<b>9,1</b>
<b>CONSERVES DE CEPHALOPODES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>1,2</b>	<b>32,7</b>	<b>0,4</b>	<b>10,68</b>	<b>0,4</b>	<b>4,7</b>
<b>TARTINABLES</b>	<b>2,5</b>	<b>52,4</b>	<b>9,8</b>	<b>12,14</b>	<b>-3,1</b>	<b>-0,2</b>
TARTINABLES DE THON	1,2	28,8	-6,4	11,59	-1,3	0,6
TARTINABLES DE SAUMON	0,7	64,1	12,4	11,48	-3,7	-4,0
<b>PLATS PREPARES DE LA MER EN CONSERVE</b>	<b>9,7</b>	<b>96,1</b>	<b>-16,2</b>	<b>6,13</b>	<b>1,2</b>	<b>1,3</b>
SALADES DE THON (4)	9,1	100,6	-15,7	5,79	4,0	1,4

(1) y compris surimis et soupes

(2) hors plats préparés

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

(3) structure volume en poids net de produits

(4) part de thon estimée à 25 % du poids net

**ACHATS DES MENAGES**  
**PRODUITS AQUATIQUES - DONNEES TRIMESTRIELLES**  
 Panel Kantar Worldpanel

1er TRIMESTRE 2012	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ T-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ T-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL PRODUITS DE LA MER SURGELES</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,0</b>	<b>-1,2</b>	<b>9,25</b>	<b>-13,2</b>	<b>0,9</b>
<b>TOTAL POISSONS SURGELES (1) (2)</b>	<b>56,5</b>	<b>16,3</b>	<b>0,7</b>	<b>8,97</b>	<b>-2,4</b>	<b>0,2</b>
<b>POISSONS SURGELES HORS SURIMI ET SOUPE</b>	<b>55,0</b>	<b>17,6</b>	<b>0,4</b>	<b>9,04</b>	<b>-1,8</b>	<b>0,4</b>
<b>POISSONS SURGELES NATURES</b>	<b>32,6</b>	<b>16,8</b>	<b>-2,5</b>	<b>10,62</b>	<b>-2,9</b>	<b>1,3</b>
ENTIERS	0,7	-11,2	-29,6	8,59	8,7	20,0
DECOUPES	31,8	17,3	-2,1	10,65	-3,3	0,6
<i>dont colin</i>	10,3	31,5	5,2	6,25	1,1	-3,8
<i>dont saumon</i>	6,1	7,0	0,0	15,82	0,7	6,7
<i>dont cabillaud</i>	6,0	25,1	4,9	13,14	-6,8	-2,8
<b>POISSONS SURGELES ENROBES</b>	<b>21,1</b>	<b>19,1</b>	<b>4,8</b>	<b>6,60</b>	<b>1,3</b>	<b>1,0</b>
PANES	19,6	19,3	4,5	6,07	2,3	0,6
<i>dont colin</i>	9,9	14,9	-10,3	5,92	0,2	1,9
MEUNIERES	1,5	15,5	7,9	13,56	-2,2	2,1
<b>POISSONS GRILLES</b>	<b>0,9</b>	<b>50,5</b>	<b>10,1</b>	<b>10,70</b>	<b>-11,9</b>	<b>-3,4</b>
<b>POISSONS SURGELES FUMES</b>	<b>0,0</b>	<b>-78,1</b>	<b>-24,6</b>	<b>39,49</b>	<b>21,0</b>	<b>44,6</b>
<b>SURIMIS</b>	<b>0,3</b>	<b>293,8</b>	<b>43,5</b>	<b>7,68</b>	<b>14,4</b>	<b>-11,8</b>
<b>SOUPES</b>	<b>0,3</b>	<b>-24,8</b>	<b>-14,4</b>	<b>4,25</b>	<b>-9,2</b>	<b>11,2</b>
<b>TOTAL CRUSTACES COQUILLAGES ET CEPHALOPODES SURGELES (2)</b>	<b>14,9</b>	<b>-36,2</b>	<b>0,0</b>	<b>12,68</b>	<b>-16,3</b>	<b>4,6</b>
<b>CRUSTACES SURGELES</b>	<b>4,8</b>	<b>-53,6</b>	<b>-14,0</b>	<b>14,80</b>	<b>-9,8</b>	<b>10,3</b>
CREVETTES ET GAMBAS	4,2	-39,8	-15,7	13,90	0,9	6,5
<b>COQUILLAGES SURGELES</b>	<b>4,5</b>	<b>-43,4</b>	<b>-7,1</b>	<b>17,13</b>	<b>-6,2</b>	<b>12,0</b>
NOIX DE SAINT-JACQUES	2,6	-51,0	-10,2	22,77	3,1	16,2
<b>CEPHALOPODES SURGELES</b>	<b>1,1</b>	<b>-12,5</b>	<b>-18,8</b>	<b>8,08</b>	<b>-3,0</b>	<b>3,3</b>
<b>COCKTAILS DE FRUITS DE MER</b>	<b>2,0</b>	<b>3,3</b>	<b>-1,5</b>	<b>8,43</b>	<b>-1,0</b>	<b>17,4</b>
<b>TOTAL PLATS PREPARES SURGELES</b>	<b>28,6</b>	<b>-1,8</b>	<b>-5,3</b>	<b>8,01</b>	<b>-15,6</b>	<b>-1,4</b>

1er TRIMESTRE 2012	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ T-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ T-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL CONSERVES DE LA MER</b>	<b>100,0</b>	<b>14,2</b>	<b>-0,1</b>	<b>8,94</b>	<b>-1,1</b>	<b>5,3</b>
<b>CONSERVES DE POISSONS HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>87,7</b>	<b>18,9</b>	<b>0,4</b>	<b>8,80</b>	<b>1,1</b>	<b>5,4</b>
CONSERVES DE THON	45,3	20,2	0,4	8,54	2,3	5,2
<i>dont au naturel</i>	30,3	22,5	2,6	9,03	3,2	3,2
<i>dont à l'huile</i>	2,4	27,9	0,4	12,04	-2,5	11,9
<i>dont miettes</i>	9,9	8,7	-9,9	6,42	-2,5	5,5
CONSERVES D'ANCHOIS	0,7	-8,1	2,0	17,34	-6,3	-1,0
CONSERVES DE MAQUEREAUX	20,8	30,8	8,8	8,03	0,5	5,8
CONSERVES DE SARDINES	13,9	6,1	-12,5	10,09	4,4	11,0
<i>dont filets</i>	2,9	34,3	1,7	11,61	1,4	6,0
<i>dont entiers</i>	10,6	-0,4	-15,7	9,66	4,0	11,5
CONSERVES DE SAUMON	0,9	3,1	20,7	10,76	-9,3	-5,7
<i>dont au naturel</i>	0,3	-16,5	-27,1	14,06	-6,6	15,3
AUTRES CONSERVES DE POISSONS	6,1	11,9	6,4	9,14	0,5	0,1
<b>CONSERVES DE COQUILLAGES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>0,1</b>	<b>-73,5</b>	<b>-3,6</b>	<b>22,30</b>	<b>4,5</b>	<b>6,0</b>
<b>CONSERVES DE CRUSTACES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>2,6</b>	<b>-9,9</b>	<b>3,1</b>	<b>16,56</b>	<b>-11,3</b>	<b>3,9</b>
<b>CONSERVES DE CEPHALOPODES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>1,1</b>	<b>-5,2</b>	<b>3,9</b>	<b>10,63</b>	<b>4,0</b>	<b>-1,2</b>
<b>TARTINABLES</b>	<b>2,1</b>	<b>-24,7</b>	<b>-2,7</b>	<b>12,53</b>	<b>-0,3</b>	<b>5,1</b>
TARTINABLES DE THON	1,2	-11,6	-4,3	11,74	-0,9	4,0
TARTINABLES DE SAUMON	0,6	-33,3	-1,8	11,92	-3,0	2,3
<b>PLATS PREPARES DE LA MER EN CONSERVE</b>	<b>6,4</b>	<b>-0,7</b>	<b>-7,1</b>	<b>6,06</b>	<b>3,2</b>	<b>2,6</b>
SALADES DE THON (4)	5,9	-3,1	-6,2	5,57	1,7	3,9

(1) y compris surimis et soupes

(2) hors plats préparés

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

(3) structure volume en poids net de produits

(4) part de thon estimée à 25 % du poids net