

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

JANVIER 2012	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	11,5	8,6	12,94	-3,4	-0,3
POISSONS ENTIERS	29,2	17,4	9,4	10,26	3,8	-0,4
POISSONS DECOUPES	68,9	9,9	9,3	14,00	-4,8	-0,3
POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)	17,7	16,3	3,5	14,57	-0,4	1,5
Saumon	21,6	-21,4	34,7	12,76	14,4	-14,5
Cabillaud	15,8	27,4	-7,0	15,59	-8,7	7,1
Lieu noir	5,7	42,0	4,7	10,61	-3,5	7,9
Dorade	3,8	33,4	12,1	10,25	-16,6	1,3
Truite	4,5	88,2	31,6	9,67	-20,5	-4,9
Perche	2,3	30,2	8,3	11,43	-6,6	6,9
Pangas	3,0	146,1	16,4	7,29	-15,0	0,4
Merlu, colin	3,2	1,2	-30,9	10,33	3,5	10,1
Merlan	4,9	40,7	-2,3	13,17	-7,1	2,8
Bar, loup	4,0	72,0	8,0	14,80	-9,9	5,4
Lotte, baudroie	3,6	-2,8	22,4	19,24	-14,8	-1,1
Raie	2,4	19,3	4,7	13,10	-1,0	-1,6
Sole	2,6	4,5	-9,0	19,68	-1,2	1,7
Thon	0,5	-14,9	NS	20,27	-6,6	NS
Lieu jaune	1,1	311,2	34,9	11,43	-41,9	-19,8
Sardine	0,6	76,2	-25,7	7,58	32,0	32,0
TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)	100,0	-67,2	-1,2	5,39	-24,6	1,7
Huitre	43,9	-79,4	10,6	6,54	-15,7	0,0
Moule	41,6	-18,8	-0,5	3,29	-10,2	0,4
Coquille Saint-Jacques entière	6,7	-56,6	-38,2	7,40	14,4	26,2
NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE	100,0	-76,2	-58,1	27,35	-1,7	15,8
TOTAL CEPHALOPODES FRAIS	100,0	-8,6	-17,4	10,04	-22,1	15,0
TOTAL CRUSTACES FRAIS	100,0	-71,3	3,2	14,26	-29,2	2,3
Langoustine	15,6	-74,1	-35,6	15,95	-18,1	5,8
TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)	100,0	-39,4	0,7	13,01	-20,4	3,7
Poissons panés, grillés	4,3	28,6	-18,3	10,15	-8,3	17,9
Poissons fumés, salés, séchés	28,2	-50,1	-1,9	21,02	-17,4	9,1
Poissons fumés	24,6	-54,8	-1,4	22,24	-14,2	8,6
<i>dont Saumon fumé</i>	16,5	-64,0	0,3	26,06	-4,2	7,7
Surimi	32,0	-0,5	4,8	6,45	-2,3	0,4
Crevettes et gambas cuites	22,8	-48,9	1,5	11,40	-2,7	-4,4
TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS	100,0	10,7	12,2	9,20	-4,9	4,2

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

Cumul annuel mobile 12 mois se terminant en JANVIER 2012	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
TOTAL POISSONS FRAIS	100,0	-3,0	12,51	3,0
POISSONS ENTIERS	31,8	-3,7	9,37	4,5
POISSONS DECOUPES	66,1	-3,0	13,95	2,4
POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)	17,3	-7,0	14,40	3,8
Saumon	20,3	0,5	13,48	-3,6
Cabillaud	13,3	-6,2	15,33	7,4
Lieu noir	5,5	-10,3	10,09	6,6
Dorade	3,5	-14,6	11,21	7,3
Truite	3,1	-16,2	10,94	11,2
Perche	1,7	3,9	11,83	1,4
Pangas	1,9	-26,8	7,93	4,2
Merlu, colin	4,3	1,5	9,12	6,1
Merlan	4,2	-1,8	12,48	2,9
Bar, loup	3,5	-15,1	13,99	5,0
Lotte, baudroie	3,3	-4,8	17,83	3,1
Raie	2,4	-0,4	12,72	1,7
Sole	2,7	3,9	19,12	-2,6
Thon	1,2	1,4	15,95	3,6
Lieu jaune	1,1	-5,9	12,54	4,7
Sardine	3,2	5,8	5,19	5,3
TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)	100,0	-2,5	5,28	6,4
Huitre	32,9	-1,2	7,14	11,1
Moule	50,7	-4,5	3,43	0,3
Coquille Saint-Jacques entière	6,3	-8,3	5,78	2,3
NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE	100,0	-24,5	22,35	6,4
TOTAL CEPHALOPODES FRAIS	100,0	-7,5	9,14	5,6
TOTAL CRUSTACES FRAIS	100,0	-4,5	12,18	0,6
Langoustine	21,9	-14,5	14,28	0,6
TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)	100,0	0,4	12,54	1,2
Poissons panés, grillés	3,6	13,7	10,47	6,6
Poissons fumés, salés, séchés	24,4	-4,7	21,28	5,4
Poissons fumés	21,8	-4,3	22,36	5,5
<i>dont Saumon fumé</i>	15,1	-7,2	25,36	6,6
Surimi	36,1	5,7	6,43	0,4
Crevettes et gambas cuites	23,3	-2,4	11,54	1,0
TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS	100,0	1,5	9,01	2,6