

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

MAI 2012	Structure volume (%)	Evol tonnage/ M-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ M-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>7,9</b>	<b>12,7</b>	<b>12,23</b>	<b>-1,9</b>	<b>-3,2</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>30,9</b>	<b>22,1</b>	<b>0,7</b>	<b>9,39</b>	<b>-3,4</b>	<b>-3,8</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>67,2</b>	<b>2,8</b>	<b>19,9</b>	<b>13,47</b>	<b>0,0</b>	<b>-4,5</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,4</b>	<b>-2,2</b>	<b>15,2</b>	<b>14,15</b>	<b>1,8</b>	<b>-2,8</b>
Saumon	23,3	-5,9	67,7	12,18	2,1	-20,2
Cabillaud	15,5	5,9	20,3	14,66	1,0	-1,0
Lieu noir	6,0	28,0	41,8	9,65	-1,5	-7,5
Dorade	3,3	33,6	12,8	12,20	-0,1	-4,5
Truite	2,5	-9,8	-13,9	10,93	0,2	-6,2
Perche	1,4	16,7	27,5	11,35	-1,7	-12,0
Pangas	1,1	-18,3	-15,3	9,20	5,4	12,2
Merlu, colin	4,9	38,1	16,0	8,11	-13,8	-9,0
Merlan	3,6	30,9	17,7	11,96	-10,0	-0,7
Bar, loup	3,2	17,6	-11,8	13,40	-10,3	-3,8
Lotte, baudroie	2,9	-17,6	3,5	18,13	5,3	5,3
Raie	1,7	-7,0	-1,9	13,30	6,9	6,9
Sole	2,9	5,2	7,6	16,35	-7,7	-10,4
Thon	1,0	29,0	-8,6	16,35	-10,7	-17,2
Lieu jaune	1,2	135,8	11,1	12,18	-4,5	-7,5
Sardine	2,9	205,6	-33,8	5,91	-14,4	15,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-30,1</b>	<b>3,7</b>	<b>5,53</b>	<b>3,6</b>	<b>8,3</b>
Huitre	25,3	-40,1	15,8	7,70	3,1	13,1
Moule	54,0	-23,2	6,0	3,61	17,8	5,3
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-22,2</b>	<b>12,9</b>	<b>21,74</b>	<b>-7,1</b>	<b>-0,7</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-11,8</b>	<b>26,2</b>	<b>8,88</b>	<b>-6,2</b>	<b>5,2</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>25,6</b>	<b>-8,6</b>	<b>10,44</b>	<b>-5,4</b>	<b>9,1</b>
Langoustine	27,5	27,5	3,3	14,21	-1,8	19,0
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>1,0</b>	<b>-0,9</b>	<b>11,96</b>	<b>-3,8</b>	<b>2,6</b>
Poissons panés, grillés	3,3	-1,0	-7,9	11,47	2,4	13,7
Poissons fumés, salés, séchés	20,4	-15,4	-2,1	21,07	0,2	0,9
Poissons fumés	18,5	-10,9	-1,2	21,91	-2,1	0,6
<i>dont Saumon fumé</i>	12,8	-13,6	0,1	24,49	-1,3	-1,5
Surimi	40,1	17,5	-6,7	6,50	-0,6	1,5
Crevettes et gambas cuites	23,2	-7,7	6,1	11,53	4,2	0,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,6</b>	<b>7,5</b>	<b>9,76</b>	<b>5,9</b>	<b>6,1</b>

## ACHATS DES MENAGES PRODUITS AQUATIQUES Panel Kantar Worldpanel

Cumul annuel Janvier 2012 à MAI 2012	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>5,7</b>	<b>12,38</b>	<b>-2,1</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>28,5</b>	<b>-1,5</b>	<b>9,65</b>	<b>-0,9</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>69,4</b>	<b>9,3</b>	<b>13,44</b>	<b>-3,4</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,1</b>	<b>7,9</b>	<b>13,98</b>	<b>-2,5</b>
Saumon	23,8	51,0	12,26	-19,2
Cabillaud	16,3	6,5	14,34	0,3
Lieu noir	5,3	2,9	10,06	-0,1
Dorade	3,0	-14,3	11,17	6,5
Truite	3,3	10,5	10,58	-3,1
Perche	1,4	-21,2	11,73	1,0
Pangas	1,6	-21,8	8,32	6,7
Merlu, colin	4,0	-10,9	9,16	4,1
Merlan	4,2	-7,5	12,19	3,8
Bar, loup	3,3	-14,0	14,61	8,1
Lotte, baudroie	3,8	16,7	17,50	0,8
Raie	2,2	7,2	12,94	-2,1
Sole	2,8	-4,8	17,83	-4,5
Thon	0,7	9,4	18,73	-3,3
Lieu jaune	1,2	-19,0	11,28	-6,6
Sardine	1,3	-27,7	6,31	6,4
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,0</b>	<b>5,25</b>	<b>4,0</b>
Huitre	30,9	-2,3	7,21	14,1
Moule	48,5	6,6	3,18	-1,3
Coquille Saint-Jacques entière	8,2	-26,5	6,13	9,3
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-10,4</b>	<b>22,38</b>	<b>7,0</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,6</b>	<b>9,28</b>	<b>8,1</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-10,9</b>	<b>11,56</b>	<b>8,5</b>
Langoustine	24,8	-19,4	14,78	12,2
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,0</b>	<b>12,44</b>	<b>3,1</b>
Poissons panés, grillés	3,9	-4,6	10,91	12,7
Poissons fumés, salés, séchés	24,9	-1,7	20,59	4,3
Poissons fumés	21,5	-0,7	21,88	3,9
<i>dont Saumon fumé</i>	14,5	1,2	24,94	2,1
Surimi	34,9	-3,6	6,49	1,6
Crevettes et gambas cuites	24,1	2,1	11,30	-1,2
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>8,6</b>	<b>9,11</b>	<b>0,9</b>

## ACHATS DES MENAGES PRODUITS AQUATIQUES Panel Kantar Worldpanel

Cumul annuel mobile 12 mois se terminant en MAI 2012	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>1,8</b>	<b>12,40</b>	<b>-0,5</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>30,9</b>	<b>-2,1</b>	<b>9,33</b>	<b>1,1</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>67,1</b>	<b>3,7</b>	<b>13,74</b>	<b>-1,7</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,5</b>	<b>-0,8</b>	<b>14,22</b>	<b>-0,3</b>
Saumon	23,0	24,7	12,55	-14,6
Cabillaud	13,6	3,8	15,22	2,4
Lieu noir	5,4	-5,5	10,02	1,7
Dorade	3,2	-18,5	11,54	8,3
Truite	3,1	-5,3	10,86	4,2
Perche	1,5	-9,5	11,82	1,4
Pangas	1,7	-26,7	8,18	5,9
Merlu, colin	4,2	-3,2	9,24	6,6
Merlan	3,9	-3,9	12,69	3,6
Bar, loup	3,2	-19,4	14,44	6,7
Lotte, baudroie	3,4	5,9	17,87	1,5
Raie	2,4	12,3	12,63	-1,0
Sole	2,6	0,0	18,71	-3,7
Thon	1,2	-0,1	15,79	-0,6
Lieu jaune	1,0	-22,1	12,38	0,5
Sardine	2,9	-1,4	5,18	0,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,1</b>	<b>5,34</b>	<b>6,1</b>
Huitre	32,4	2,9	7,41	11,8
Moule	51,8	-0,8	3,41	-0,9
Coquille Saint-Jacques entière	5,8	-15,1	5,90	5,9
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-16,5</b>	<b>23,03</b>	<b>8,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,4</b>	<b>9,32</b>	<b>8,5</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-8,4</b>	<b>12,53</b>	<b>5,4</b>
Langoustine	21,3	-16,6	14,98	6,0
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,2</b>	<b>12,66</b>	<b>1,8</b>
Poissons panés, grillés	3,6	6,8	10,83	10,9
Poissons fumés, salés, séchés	24,4	-4,6	21,48	4,8
Poissons fumés	21,8	-3,8	22,53	4,5
<i>dont Saumon fumé</i>	15,3	-6,1	25,41	4,9
Surimi	35,6	-1,1	6,47	1,3
Crevettes et gambas cuites	23,6	1,2	11,52	-1,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>4,7</b>	<b>9,01</b>	<b>1,8</b>

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

AVRIL 2012	Structure volume (%)	Evol tonnage/ M-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ M-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-15,4</b>	<b>-0,3</b>	<b>12,46</b>	<b>3,6</b>	<b>-0,4</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>27,4</b>	<b>-20,4</b>	<b>-11,9</b>	<b>9,70</b>	<b>6,1</b>	<b>3,5</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>70,5</b>	<b>-13,0</b>	<b>4,8</b>	<b>13,47</b>	<b>2,6</b>	<b>-3,4</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>19,2</b>	<b>-9,5</b>	<b>11,5</b>	<b>13,90</b>	<b>2,8</b>	<b>-4,3</b>
Saumon	26,7	-3,6	62,0	11,93	-1,3	-20,7
Cabillaud	15,8	-25,1	0,4	14,53	9,9	1,8
Lieu noir	5,1	-3,8	18,4	9,80	-8,1	-7,6
Dorade	2,7	-18,0	6,8	12,21	30,0	-3,0
Truite	3,0	-24,8	-1,6	10,90	1,1	4,4
Perche	1,3	23,9	-37,8	11,55	-8,1	4,2
Pangas	1,5	-3,8	-26,5	8,74	0,0	14,7
Merlu, colin	3,9	2,8	-19,7	9,40	2,9	11,2
Merlan	3,0	-44,6	-31,1	13,28	13,4	14,8
Bar, loup	3,0	-29,3	-38,8	14,95	-1,2	15,3
Lotte, baudroie	3,8	-27,4	20,2	17,21	2,9	-4,7
Raie	2,0	-36,8	-13,0	12,44	-2,4	-0,9
Sole	3,0	-19,8	-7,0	17,71	3,3	-4,4
Thon	0,9	9,2	5,8	17,89	-11,7	-2,9
Lieu jaune	0,6	-63,1	-58,7	12,75	13,6	5,9
Sardine	1,0	-31,8	-54,3	6,91	15,1	0,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-24,9</b>	<b>11,1</b>	<b>5,32</b>	<b>6,4</b>	<b>0,8</b>
Huitre	29,9	-14,9	-0,6	7,38	-1,6	17,7
Moule	48,8	-26,8	32,0	3,06	0,9	-6,1
Coquille Saint-Jacques entière	6,7	-56,0	-20,6	6,93	31,7	14,1
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-14,4</b>	<b>10,4</b>	<b>19,81</b>	<b>3,8</b>	<b>-5,7</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>20,7</b>	<b>5,6</b>	<b>9,47</b>	<b>-5,7</b>	<b>0,8</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>8,5</b>	<b>-25,9</b>	<b>11,02</b>	<b>-4,6</b>	<b>8,8</b>
Langoustine	27,1	5,5	-40,8	14,48	-6,5	13,3
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,1</b>	<b>-7,5</b>	<b>12,43</b>	<b>-0,1</b>	<b>4,8</b>
Poissons panés, grillés	3,3	-15,1	-6,2	11,21	1,2	6,3
Poissons fumés, salés, séchés	24,4	-9,3	-2,7	21,01	3,0	2,0
Poissons fumés	21,0	-7,3	-1,6	22,38	1,7	1,1
<i>dont Saumon fumé</i>	14,9	-2,7	-1,5	24,80	-0,5	-0,2
Surimi	34,5	-7,6	-15,8	6,54	-0,2	3,2
Crevettes et gambas cuites	25,4	-3,7	-2,4	11,06	-1,8	1,1
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-7,4</b>	<b>5,1</b>	<b>9,22</b>	<b>3,1</b>	<b>-2,2</b>

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

MARS 2012	Structure volume (%)	Evol tonnage/ M-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ M-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>22,9</b>	<b>8,4</b>	<b>12,48</b>	<b>0,9</b>	<b>-1,6</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>29,1</b>	<b>40,0</b>	<b>7,7</b>	<b>9,14</b>	<b>-7,8</b>	<b>-8,0</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>68,5</b>	<b>16,5</b>	<b>8,4</b>	<b>13,14</b>	<b>-0,4</b>	<b>-4,9</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,9</b>	<b>19,4</b>	<b>5,8</b>	<b>13,52</b>	<b>-2,5</b>	<b>-3,8</b>
Saumon	23,4	19,9	60,3	12,08	-3,2	-21,9
Cabillaud	17,9	33,6	14,5	13,22	-6,2	-3,8
Lieu noir	4,5	9,1	-18,6	10,66	11,1	8,2
Dorade	2,8	30,5	-22,9	9,39	-23,1	-2,7
Truite	3,4	36,5	20,8	10,78	-1,0	-3,6
Perche	0,9	7,5	-51,6	12,57	1,8	1,7
Pangas	1,3	56,5	-35,7	8,73	-1,8	9,2
Merlu, colin	3,2	-20,1	-14,5	9,14	-3,0	2,7
Merlan	4,5	7,6	-11,0	11,71	3,6	1,8
Bar, loup	3,5	63,5	14,5	15,13	3,3	14,6
Lotte, baudroie	4,4	20,7	26,2	16,72	-0,9	4,2
Raie	2,7	47,5	41,8	12,75	-3,4	-10,1
Sole	3,1	59,8	0,9	17,15	-10,2	-8,7
Thon	0,7	159,3	NS	20,26	-9,4	NS
Lieu jaune	1,3	-23,6	-24,2	11,22	9,5	-12,2
Sardine	1,3	96,1	61,6	6,00	-11,1	-18,9
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>18,9</b>	<b>5,4</b>	<b>4,96</b>	<b>-2,7</b>	<b>2,8</b>
Huitre	26,4	23,2	9,8	7,36	-3,6	15,2
Moule	50,1	16,5	9,6	3,02	-1,9	-5,1
Coquille Saint-Jacques entière	11,4	11,6	-4,0	5,26	-10,5	-0,5
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>55,1</b>	<b>21,5</b>	<b>19,09</b>	<b>-20,3</b>	<b>3,4</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>2,6</b>	<b>-13,0</b>	<b>10,04</b>	<b>26,9</b>	<b>17,1</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>22,8</b>	<b>-4,4</b>	<b>11,56</b>	<b>2,2</b>	<b>14,1</b>
Langoustine	27,8	49,4	-1,5	15,49	6,2	19,6
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>23,9</b>	<b>4,8</b>	<b>12,44</b>	<b>0,7</b>	<b>2,5</b>
Poissons panés, grillés	3,7	-6,4	-11,0	11,08	2,8	14,9
Poissons fumés, salés, séchés	25,3	17,5	6,8	20,40	5,1	3,1
Poissons fumés	21,3	17,1	3,1	22,00	6,1	5,8
<i>dont Saumon fumé</i>	14,4	26,7	9,3	24,92	3,0	2,6
Surimi	35,1	34,4	6,0	6,55	3,5	2,0
Crevettes et gambas cuites	24,8	26,4	5,6	11,26	-0,1	-2,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>10,8</b>	<b>5,8</b>	<b>8,93</b>	<b>6,2</b>	<b>2,4</b>

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

FEVRIER 2012	Structure volume (%)	Evol tonnage/ M-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ M-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>1,8</b>	<b>-0,8</b>	<b>12,37</b>	<b>-4,5</b>	<b>-0,6</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>25,5</b>	<b>-11,0</b>	<b>-12,9</b>	<b>9,91</b>	<b>-3,4</b>	<b>6,0</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>72,3</b>	<b>6,8</b>	<b>5,1</b>	<b>13,20</b>	<b>-5,8</b>	<b>-3,7</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>18,5</b>	<b>5,9</b>	<b>3,8</b>	<b>13,87</b>	<b>-4,9</b>	<b>-2,8</b>
Saumon	24,0	13,3	31,6	12,49	-2,1	-17,5
Cabillaud	16,4	5,8	4,6	14,09	-9,7	-1,1
Lieu noir	5,0	-10,2	-16,8	9,59	-9,6	-2,2
Dorade	2,6	-30,4	-51,0	12,22	19,2	36,2
Truite	3,0	-30,7	14,8	10,89	12,2	-2,5
Perche	1,0	-55,7	-33,3	12,35	8,0	7,5
Pangas	1,0	-65,2	-51,1	8,90	22,0	9,9
Merlu, colin	4,9	56,0	-6,5	9,42	-8,8	11,8
Merlan	5,2	6,0	-5,2	11,30	-14,3	2,7
Bar, loup	2,7	-32,2	-32,4	14,65	-1,0	7,9
Lotte, baudroie	4,5	27,0	9,8	16,88	-12,3	0,5
Raie	2,2	-6,9	3,5	13,19	0,7	-2,7
Sole	2,4	-5,0	-18,6	19,10	-2,9	3,6
Thon	0,3	-31,7	NS	22,36	10,3	NS
Lieu jaune	2,0	80,9	-24,7	10,24	-10,4	-1,5
Sardine	0,8	34,1	-24,1	6,75	-10,9	3,9
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-16,8</b>	<b>-17,1</b>	<b>5,09</b>	<b>-5,4</b>	<b>6,0</b>
Huitre	25,5	-51,8	-34,2	7,64	17,0	30,4
Moule	51,1	2,4	-5,1	3,08	-6,5	-0,1
Coquille Saint-Jacques entière	12,1	50,6	-26,3	5,88	-20,6	6,0
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>132,6</b>	<b>-18,7</b>	<b>23,95</b>	<b>-12,4</b>	<b>16,8</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,3</b>	<b>-23,4</b>	<b>7,91</b>	<b>-21,2</b>	<b>1,5</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,0</b>	<b>-9,8</b>	<b>11,31</b>	<b>-20,7</b>	<b>2,9</b>
Langoustine	22,9	47,0	-17,0	14,59	-8,5	-0,3
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-7,7</b>	<b>-2,2</b>	<b>12,35</b>	<b>-5,1</b>	<b>1,2</b>
Poissons panés, grillés	4,9	5,5	29,6	10,78	6,2	8,1
Poissons fumés, salés, séchés	26,7	-12,8	-8,7	19,42	-7,6	5,6
Poissons fumés	22,5	-15,7	-2,8	20,74	-6,8	2,6
<i>dont Saumon fumé</i>	14,1	-21,4	-2,6	24,19	-7,2	1,4
Surimi	32,4	-6,5	-1,6	6,33	-1,8	0,1
Crevettes et gambas cuites	24,3	-1,6	-0,5	11,27	-1,1	-1,4
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-12,4</b>	<b>12,4</b>	<b>8,41</b>	<b>-8,6</b>	<b>-6,2</b>

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

janv.-12	Structure volume (%)	Evol tonnage/ M-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ M-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>11,5</b>	<b>8,6</b>	<b>12,94</b>	<b>-3,4</b>	<b>-0,3</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>29,2</b>	<b>17,4</b>	<b>9,4</b>	<b>10,26</b>	<b>3,8</b>	<b>-0,4</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>68,9</b>	<b>9,9</b>	<b>9,3</b>	<b>14,00</b>	<b>-4,8</b>	<b>-0,3</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,7</b>	<b>16,3</b>	<b>3,5</b>	<b>14,57</b>	<b>-0,4</b>	<b>1,5</b>
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
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>0,6</b>	<b>76,2</b>	<b>-25,7</b>	<b>7,58</b>	<b>32,0</b>	<b>32,0</b>
Huitre	100,0	-67,2	-1,2	5,39	-24,6	1,7
Moule	43,9	-79,4	10,6	6,54	-15,7	0,0
Coquille Saint-Jacques entière	41,6	-18,8	-0,5	3,29	-10,2	0,4
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>6,7</b>	<b>-56,6</b>	<b>-38,2</b>	<b>7,40</b>	<b>14,4</b>	<b>26,2</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-76,2</b>	<b>-58,1</b>	<b>27,35</b>	<b>-1,7</b>	<b>15,8</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-8,6</b>	<b>-17,4</b>	<b>10,04</b>	<b>-22,1</b>	<b>15,0</b>
Langoustine	100,0	-71,3	3,2	14,26	-29,2	2,3
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>15,6</b>	<b>-74,1</b>	<b>-35,6</b>	<b>15,95</b>	<b>-18,1</b>	<b>5,8</b>
Poissons panés, grillés	100,0	-39,4	0,7	13,01	-20,4	3,7
Poissons fumés, salés, séchés	4,3	28,6	-18,3	10,15	-8,3	17,9
Poissons fumés	28,2	-50,1	-1,9	21,02	-17,4	9,1
<i>dont Saumon fumé</i>	24,6	-54,8	-1,4	22,24	-14,2	8,6
Surimi	16,5	-64,0	0,3	26,06	-4,2	7,7
Crevettes et gambas cuites	32,0	-0,5	4,8	6,45	-2,3	0,4
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>22,8</b>	<b>-48,9</b>	<b>1,5</b>	<b>11,40</b>	<b>-2,7</b>	<b>-4,4</b>
	100	10,7	12,22802192	9,2	-4,9	4,221053329