

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

PANEL

### ACHATS DES MENAGES DE PRODUITS AQUATIQUES FRAIS Panel Kantar Worldpanel

18/02/13

Cumul annuel Janvier 2012 à DECEMBRE 2012	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>3,5</b>	<b>12,32</b>	<b>-1,6</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>29,6</b>	<b>-3,6</b>	<b>9,35</b>	<b>-0,3</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>68,4</b>	<b>7,1</b>	<b>13,54</b>	<b>-3,0</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,0</b>	<b>7,5</b>	<b>14,10</b>	<b>-1,9</b>
Saumon	25,1	30,3	12,23	-10,3
Cabillaud	14,2	8,9	14,94	-1,9
Lieu noir	5,4	2,4	9,87	-1,5
Dorade	3,3	-4,0	11,41	1,9
Truite	3,1	3,8	10,66	-3,2
Perche	1,5	-12,5	11,29	-4,0
Pangas	1,4	-25,6	8,45	6,4
Merlu, colin	3,8	-11,9	9,26	2,1
Merlan	3,9	-4,7	12,44	-0,1
Bar, loup	2,8	-17,0	14,92	7,2
Lotte, baudroie	3,6	14,4	17,87	0,2
Raie	2,2	-5,9	12,85	0,9
Sole	2,5	-4,9	17,75	-7,1
Thon	1,1	-2,5	16,05	1,1
Lieu jaune	0,9	-12,6	12,28	-3,6
Sardine	2,7	-14,9	6,08	17,7
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>1,6</b>	<b>5,25</b>	<b>-0,7</b>
Moule	54,3	8,6	3,33	-2,7
Coquille Saint-Jacques entière	6,7	2,1	5,56	-2,0
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>3,7</b>	<b>24,07</b>	<b>8,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,1</b>	<b>9,41</b>	<b>4,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,6</b>	<b>11,94</b>	<b>-1,9</b>
Langoustine	19,0	-17,5	15,55	9,0
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,9</b>	<b>12,80</b>	<b>2,3</b>
Poissons panés, grillés	3,7	-1,7	11,02	6,9
Poissons fumés, salés, séchés	24,9	0,9	21,38	1,2
Poissons fumés	22,4	2,0	22,37	0,7
<i>dont Saumon fumé</i>	16,0	5,0	24,92	-1,2
Surimi	34,2	-5,6	6,48	0,8
Crevettes et gambas cuites	23,9	1,8	11,50	-0,6
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>2,7</b>	<b>9,17</b>	<b>2,1</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**
**ACHATS DES MENAGES DE PRODUITS AQUATIQUES FRAIS**

Panel Kantar Worldpanel

18/02/13

DECEMBRE 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>-12,5</b>	<b>1,5</b>	<b>12,93</b>	<b>5,2</b>	<b>-3,4</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>28,0</b>	<b>-14,6</b>	<b>2,5</b>	<b>9,19</b>	<b>-3,3</b>	<b>-7,0</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>69,6</b>	<b>-12,0</b>	<b>0,9</b>	<b>14,42</b>	<b>7,5</b>	<b>-2,0</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>18,4</b>	<b>-10,9</b>	<b>9,5</b>	<b>14,23</b>	<b>-1,1</b>	<b>-2,6</b>
Saumon	33,8	26,5	12,3	11,66	-9,0	4,6
Cabillaud	15,6	-13,3	14,7	14,94	1,3	-12,5
Lieu noir	4,9	-21,6	9,1	9,37	-5,9	-14,2
Dorade	3,1	-20,5	-2,4	11,41	-2,8	-7,1
Truite	2,4	-21,7	-7,1	12,41	18,0	2,0
Perche	1,1	-55,0	-45,8	11,56	11,0	-5,6
Pangas	1,0	-23,4	-25,9	8,82	-2,2	2,8
Merlu, colin	2,8	-19,4	-19,9	10,55	5,9	5,8
Merlan	3,8	-28,2	-1,8	12,52	3,7	-11,7
Bar, loup	2,5	-11,8	-3,2	15,98	8,4	-2,8
Lotte, baudroie	5,1	38,2	26,5	20,50	17,8	-9,2
Raie	2,1	-33,6	-4,6	12,10	2,3	-8,6
Sole	1,9	-27,0	-30,9	18,93	5,0	-5,0
Thon	0,4	-20,8	-40,9	20,90	2,9	-3,7
Lieu jaune	0,6	-17,8	102,9	14,02	8,8	-28,7
Sardine	0,4	-67,9	-1,7	12,34	73,0	114,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>114,6</b>	<b>-6,3</b>	<b>7,08</b>	<b>34,4</b>	<b>-1,8</b>
Moule	18,5	-22,7	2,0	3,67	4,6	0,0
Coquille Saint-Jacques entière	8,2	21,5	50,5	5,55	10,6	-14,2
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>168,1</b>	<b>34,0</b>	<b>27,30</b>	<b>10,6</b>	<b>-1,9</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-10,3</b>	<b>12,0</b>	<b>10,53</b>	<b>13,7</b>	<b>-18,5</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>138,4</b>	<b>6,6</b>	<b>18,19</b>	<b>71,1</b>	<b>-9,7</b>
Langoustine	14,2	80,7	-11,8	19,36	27,9	-0,6
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>72,8</b>	<b>0,0</b>	<b>16,47</b>	<b>26,9</b>	<b>0,8</b>
Poissons panés, grillés	2,0	-21,0	0,2	11,66	5,3	5,3
Poissons fumés, salés, séchés	35,3	121,2	3,0	24,92	23,8	-2,0
Poissons fumés	34,2	139,3	3,5	25,30	20,1	-2,3
<i>dont Saumon fumé</i>	29,3	205,4	5,4	26,28	8,7	-3,4
Surimi	16,9	-2,6	-13,5	6,60	0,1	-0,1
Crevettes et gambas cuites	26,1	85,0	-3,4	11,75	-0,9	0,3
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,7</b>	<b>-2,4</b>	<b>9,97</b>	<b>15,6</b>	<b>3,1</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

### ACHATS DES MENAGES DE PRODUITS AQUATIQUES FRAIS Panel Kantar Worldpanel

19/12/12

NOVEMBRE 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>-8,2</b>	<b>-2,1</b>	<b>12,29</b>	<b>4,1</b>	<b>2,8</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>28,7</b>	<b>-4,8</b>	<b>-13,4</b>	<b>9,51</b>	<b>1,7</b>	<b>6,2</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>69,2</b>	<b>-10,0</b>	<b>2,7</b>	<b>13,41</b>	<b>5,2</b>	<b>0,4</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,0</b>	<b>-2,0</b>	<b>1,0</b>	<b>14,40</b>	<b>4,0</b>	<b>4,9</b>
Saumon	23,3	-23,4	-0,2	12,82	16,9	12,9
Cabillaud	15,8	-4,9	16,6	14,75	6,9	1,4
Lieu noir	5,4	-5,1	3,0	9,95	-0,7	-2,7
Dorade	3,4	-9,0	-5,2	11,74	7,9	11,9
Truite	2,7	0,6	-11,9	10,52	-4,9	-3,0
Perche	2,1	20,5	33,9	10,41	-6,3	-16,0
Pangas	1,1	-1,7	-39,8	9,02	10,0	9,2
Merlu, colin	3,0	-22,2	-19,5	9,96	11,6	-1,5
Merlan	4,6	17,1	20,1	12,08	0,6	-2,7
Bar, loup	2,5	-7,1	-15,9	14,75	-1,1	3,3
Lotte, baudroie	3,3	-25,9	-0,8	17,41	5,2	-0,1
Raie	2,8	2,9	-17,1	11,83	-2,1	-2,8
Sole	2,3	-16,3	-25,0	18,02	5,7	-10,7
Thon	0,4	-32,8	-31,4	20,32	28,4	2,9
Lieu jaune	0,7	-20,5	-33,4	12,88	-4,3	4,2
Sardine	1,0	8,4	-20,8	7,13	-1,6	25,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,1</b>	<b>7,7</b>	<b>5,27</b>	<b>13,7</b>	<b>2,7</b>
Moule	51,4	-18,0	2,2	3,50	8,9	0,9
Coquille Saint-Jacques entière	14,6	26,1	17,3	5,02	2,7	-7,9
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-13,7</b>	<b>5,1</b>	<b>24,67</b>	<b>10,8</b>	<b>3,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>11,9</b>	<b>30,7</b>	<b>9,26</b>	<b>10,2</b>	<b>-0,6</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>2,1</b>	<b>22,4</b>	<b>10,63</b>	<b>20,0</b>	<b>-1,9</b>
Langoustine	18,8	13,6	28,0	15,13	5,2	-1,0
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,6</b>	<b>-2,9</b>	<b>13,00</b>	<b>3,6</b>	<b>4,2</b>
Poissons panés, grillés	4,4	7,2	-13,5	11,08	-0,6	6,2
Poissons fumés, salés, séchés	27,7	2,6	1,2	20,19	-0,9	2,1
Poissons fumés	24,8	3,9	5,4	21,11	-1,6	-0,1
<i>dont Saumon fumé</i>	16,8	4,4	12,4	24,21	-2,2	-3,4
Surimi	29,9	-13,8	-11,8	6,59	1,5	2,0
Crevettes et gambas cuites	24,4	-4,0	6,8	11,86	6,1	-0,1
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>2,4</b>	<b>-8,4</b>	<b>8,63</b>	<b>-1,9</b>	<b>3,5</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

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

OCTOBRE 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>14,7</b>	<b>7,6</b>	<b>11,81</b>	<b>-5,9</b>	<b>-3,0</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	27,7	-2,1	-3,8	9,35	-0,7	-1,7
<b>POISSONS DECOUPES</b>	70,5	23,6	14,4	12,75	-9,1	-4,8
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	16,9	11,9	9,4	13,84	-5,1	-1,5
Saumon	28,0	41,2	21,8	10,96	-13,7	-8,6
Cabillaud	15,2	47,3	43,3	13,80	-17,7	-9,9
Lieu noir	5,3	1,9	-2,4	10,02	2,2	2,3
Dorade	3,4	5,1	-16,7	10,88	-4,2	-4,3
Truite	2,5	-12,1	-8,0	11,06	1,7	8,0
Perche	1,6	-9,9	104,5	11,12	10,6	-13,5
Pangas	1,1	-14,6	-42,1	8,30	2,7	15,9
Merlu, colin	3,6	30,6	9,3	8,95	-12,2	-6,8
Merlan	3,6	7,9	16,3	12,01	-8,3	-6,0
Bar, loup	2,4	18,0	-6,0	14,90	-1,6	10,7
Lotte, baudroie	4,0	8,4	13,2	16,55	-10,0	-1,9
Raie	2,5	25,1	-18,9	12,08	-5,1	1,4
Sole	2,5	-5,0	16,3	17,05	4,1	-9,4
Thon	0,6	-55,7	-45,5	15,83	22,7	14,7
Lieu jaune	0,8	8,5	23,2	13,47	3,6	-17,5
Sardine	0,9	-76,2	-62,2	7,25	16,3	28,9
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,5</b>	<b>7,3</b>	<b>4,64</b>	<b>11,5</b>	<b>-1,9</b>
Moule	62,6	-24,3	8,3	3,22	-3,8	-6,6
Coquille Saint-Jacques entière	11,5	-	26,4	4,89	-	-3,6
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>93,9</b>	<b>-14,9</b>	<b>22,27</b>	<b>-8,0</b>	<b>32,2</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-19,4</b>	<b>-14,3</b>	<b>8,40</b>	<b>-8,7</b>	<b>-8,8</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>6,0</b>	<b>23,7</b>	<b>8,86</b>	<b>-4,0</b>	<b>-5,6</b>
Langoustine	16,9	50,4	69,0	14,38	1,9	-2,8
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,4</b>	<b>-3,0</b>	<b>12,55</b>	<b>3,7</b>	<b>3,2</b>
Poissons panés, grillés	4,0	-24,7	-13,8	11,17	9,8	6,0
Poissons fumés, salés, séchés	26,0	11,6	4,9	20,40	-0,1	-1,9
Poissons fumés	23,0	11,5	4,6	21,49	-0,2	-1,5
<i>dont Saumon fumé</i>	15,5	10,4	9,2	24,76	4,0	-3,1
Surimi	33,4	-8,4	-10,6	6,50	1,5	1,3
Crevettes et gambas cuites	24,5	3,8	1,6	11,18	-2,1	2,5
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>11,7</b>	<b>2,5</b>	<b>8,80</b>	<b>-2,1</b>	<b>0,0</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

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

SEPTEMBRE 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>-2,9</b>	<b>-6,2</b>	<b>12,55</b>	<b>4,4</b>	<b>2,0</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	32,4	-7,7	-2,8	9,42	14,5	-2,2
<b>POISSONS DECOUPES</b>	65,4	-0,3	-7,9	14,02	0,3	4,1
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	17,3	-8,2	-4,1	14,58	1,7	3,3
Saumon	22,7	-15,1	8,4	12,70	1,1	-0,3
Cabillaud	11,8	35,1	-7,8	16,78	-6,2	2,0
Lieu noir	5,9	11,3	-25,7	9,80	-1,4	7,8
Dorade	3,7	-2,5	13,6	11,36	1,0	-14,0
Truite	3,2	6,7	-2,5	10,88	2,8	-9,3
Perche	2,0	37,9	-7,0	10,05	-13,6	-12,3
Pangas	1,4	12,1	-32,8	8,08	-9,6	7,4
Merlu, colin	3,1	-29,8	-38,7	10,19	4,4	15,9
Merlan	3,9	34,6	1,1	13,10	-0,7	-2,2
Bar, loup	2,4	-0,9	-38,9	15,15	-0,3	4,7
Lotte, baudroie	4,3	75,1	43,7	18,38	-2,0	15,3
Raie	2,3	42,4	6,2	12,73	-6,1	8,1
Sole	3,0	21,9	10,5	16,38	-1,3	-13,5
Thon	1,4	-47,5	-8,8	12,90	-13,8	-1,8
Lieu jaune	0,8	6,4	39,3	13,00	4,5	-4,8
Sardine	4,1	-48,6	1,5	6,23	25,4	18,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>2,4</b>	<b>13,9</b>	<b>4,16</b>	<b>3,4</b>	<b>0,2</b>
Moule	82,2	-0,8	19,4	3,35	0,3	-1,3
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>13,6</b>	<b>-25,8</b>	<b>24,19</b>	<b>-6,2</b>	<b>-2,0</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>22,1</b>	<b>11,3</b>	<b>9,20</b>	<b>1,9</b>	<b>-2,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,9</b>	<b>-1,9</b>	<b>9,22</b>	<b>-8,3</b>	<b>-18,2</b>
Langoustine	11,9	-10,4	-10,7	14,11	-12,9	-16,2
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,9</b>	<b>-1,5</b>	<b>12,11</b>	<b>2,5</b>	<b>3,3</b>
Poissons panés, grillés	5,3	35,2	18,7	10,17	-11,1	-4,2
Poissons fumés, salés, séchés	23,2	14,2	3,4	20,42	-3,4	3,7
Poissons fumés	20,5	8,1	2,7	21,54	-0,6	5,0
<i>dont Saumon fumé</i>	14,0	3,1	9,6	23,81	0,6	-0,4
Surimi	36,4	-22,8	-8,6	6,40	1,0	-0,9
Crevettes et gambas cuites	23,5	0,9	-2,1	11,43	-7,4	0,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>8,7</b>	<b>-2,0</b>	<b>8,99</b>	<b>-5,0</b>	<b>1,3</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

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

AOUT 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>5,8</b>	<b>8,2</b>	<b>12,03</b>	<b>-0,9</b>	<b>-3,4</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>34,1</b>	<b>11,8</b>	<b>-0,9</b>	<b>8,23</b>	<b>-11,2</b>	<b>-1,2</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>63,7</b>	<b>2,2</b>	<b>13,2</b>	<b>13,98</b>	<b>3,4</b>	<b>-6,0</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,3</b>	<b>3,8</b>	<b>9,2</b>	<b>14,35</b>	<b>1,4</b>	<b>-3,6</b>
Saumon	26,0	9,6	28,9	12,56	-1,7	-14,2
Cabillaud	8,5	4,1	8,5	17,89	4,0	-4,6
Lieu noir	5,2	-8,2	15,2	9,95	5,3	-2,6
Dorade	3,7	9,9	32,4	11,25	-5,3	-2,3
Truite	2,9	-10,4	9,8	10,58	1,7	-6,7
Perche	1,4	-10,0	-4,4	11,63	10,1	-4,1
Pangas	1,2	12,7	-11,0	9,04	4,8	1,3
Merlu, colin	4,3	-8,7	-15,1	9,77	13,1	7,6
Merlan	2,8	-5,9	-15,8	13,20	-2,8	-2,7
Bar, loup	2,3	-19,2	-19,2	15,20	6,8	5,2
Lotte, baudroie	2,4	30,3	-16,0	18,76	13,2	7,7
Raie	1,6	4,5	-8,8	13,55	-6,5	12,6
Sole	2,4	19,1	13,9	16,59	-10,8	-13,5
Thon	2,6	-7,6	21,6	14,97	9,6	10,3
Lieu jaune	0,7	-2,5	6,4	12,44	-25,0	-1,4
Sardine	7,7	37,5	-9,4	4,97	-31,7	12,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>39,4</b>	<b>15,9</b>	<b>4,02</b>	<b>-2,2</b>	<b>-3,3</b>
Huitre	8,1	25,6	7,5	7,17	6,6	17,7
Moule	85,0	43,5	19,4	3,34	-2,3	-4,3
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-14,1</b>	<b>57,5</b>	<b>25,79</b>	<b>11,3</b>	<b>4,7</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,7</b>	<b>-7,4</b>	<b>9,12</b>	<b>-7,4</b>	<b>-5,4</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>5,9</b>	<b>14,5</b>	<b>10,06</b>	<b>-9,3</b>	<b>-13,5</b>
Langoustine	12,5	-28,7	-20,6	16,20	5,4	7,5
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>4,6</b>	<b>2,0</b>	<b>11,83</b>	<b>-0,1</b>	<b>1,8</b>
Poissons panés, grillés	3,6	6,8	0,2	11,51	3,5	4,0
Poissons fumés, salés, séchés	19,0	3,4	5,7	21,12	-0,2	-2,1
Poissons fumés	17,7	4,7	8,0	21,66	-0,7	-3,0
<i>dont Saumon fumé</i>	12,7	6,5	10,5	23,64	-1,4	-4,2
Surimi	43,7	2,9	-1,3	6,34	-3,2	-0,2
Crevettes et gambas cuites	21,7	14,3	8,3	12,34	1,6	0,0
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,4</b>	<b>1,5</b>	<b>9,46</b>	<b>3,0</b>	<b>8,0</b>

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

JUILLET 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>-7,3</b>	<b>-3,1</b>	<b>12,14</b>	<b>-0,6</b>	<b>-0,5</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>32,3</b>	<b>1,8</b>	<b>-14,0</b>	<b>9,27</b>	<b>-0,2</b>	<b>8,3</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>66,0</b>	<b>-11,2</b>	<b>3,8</b>	<b>13,52</b>	<b>0,9</b>	<b>-5,1</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,6</b>	<b>-1,3</b>	<b>11,2</b>	<b>14,14</b>	<b>0,2</b>	<b>-4,6</b>
Saumon	25,1	-5,5	27,1	12,77	3,2	-11,3
Cabillaud	8,7	-34,5	-3,6	17,20	11,4	-0,9
Lieu noir	6,0	-14,0	6,7	9,45	-1,0	-4,1
Dorade	3,6	4,1	0,8	11,89	-6,2	-0,6
Truite	3,5	11,4	0,5	10,41	-8,9	2,4
Perche	1,7	40,9	-24,6	10,57	-17,3	-7,5
Pangas	1,2	-22,5	-22,7	8,63	0,8	4,2
Merlu, colin	5,0	17,0	1,8	8,63	4,3	-2,0
Merlan	3,1	-7,9	-22,1	13,58	6,7	7,8
Bar, loup	3,0	17,9	-15,6	14,23	-15,5	-3,5
Lotte, baudroie	1,9	-35,3	-11,8	16,57	-9,1	-13,5
Raie	1,6	-31,3	-32,0	14,50	4,9	5,9
Sole	2,1	-5,4	-5,6	18,59	-2,7	-3,1
Thon	3,0	82,0	-2,7	13,66	-17,9	4,0
Lieu jaune	0,8	33,6	-35,9	16,58	29,4	26,7
Sardine	6,0	-3,0	-22,5	7,27	37,6	51,9
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>34,4</b>	<b>-9,2</b>	<b>4,11</b>	<b>-9,3</b>	<b>-6,3</b>
Huitre	8,9	-10,4	-37,2	6,72	-12,9	9,8
Moule	82,5	52,2	-2,3	3,42	1,8	-5,8
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-35,0</b>	<b>27,1</b>	<b>23,17</b>	<b>5,5</b>	<b>4,8</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>4,0</b>	<b>-21,6</b>	<b>9,85</b>	<b>-4,6</b>	<b>27,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-21,3</b>	<b>-33,9</b>	<b>11,09</b>	<b>26,0</b>	<b>13,1</b>
Langoustine	18,5	-33,5	-57,6	15,37	2,9	25,2
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,6</b>	<b>-4,4</b>	<b>11,84</b>	<b>1,3</b>	<b>0,6</b>
Poissons panés, grillés	3,5	4,5	10,5	11,17	-3,7	-2,6
Poissons fumés, salés, séchés	19,2	-3,5	-1,5	21,16	-0,8	-1,5
Poissons fumés	17,7	-3,6	-1,8	21,81	-0,9	-1,4
<i>dont Saumon fumé</i>	12,4	-4,7	4,3	23,97	-1,6	-3,6
Surimi	44,4	-0,5	-5,1	6,55	0,8	0,6
Crevettes et gambas cuites	19,9	-24,6	-10,9	12,13	9,2	-0,1
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,0</b>	<b>-2,6</b>	<b>9,19</b>	<b>-5,1</b>	<b>1,2</b>

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

JUIN 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>-9,2</b>	<b>7,2</b>	<b>12,21</b>	<b>-0,1</b>	<b>-2,5</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>29,4</b>	<b>-13,7</b>	<b>-3,5</b>	<b>9,28</b>	<b>-1,1</b>	<b>-0,1</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>68,9</b>	<b>-6,8</b>	<b>12,7</b>	<b>13,39</b>	<b>-0,6</b>	<b>-5,2</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,5</b>	<b>-8,7</b>	<b>9,4</b>	<b>14,11</b>	<b>-0,3</b>	<b>-4,8</b>
Saumon	24,6	-3,9	42,1	12,37	1,6	-15,3
Cabillaud	12,3	-28,3	5,3	15,44	5,3	0,9
Lieu noir	6,4	-3,7	26,0	9,54	-1,1	-9,1
Dorade	3,2	-13,2	27,5	12,67	3,9	2,9
Truite	2,9	4,1	-8,4	11,42	4,5	1,8
Perche	1,1	-29,3	-32,8	12,78	12,6	12,7
Pangas	1,4	11,6	-19,2	8,56	-7,0	2,0
Merlu, colin	4,0	-27,1	-2,4	8,28	2,1	-9,4
Merlan	3,2	-20,1	-12,5	12,73	6,4	-3,8
Bar, loup	2,4	-33,1	-28,7	16,83	25,6	30,9
Lotte, baudroie	2,8	-13,4	25,5	18,22	0,5	2,3
Raie	2,1	13,2	-16,5	13,82	3,9	10,0
Sole	2,1	-35,2	-7,0	19,12	16,9	-4,8
Thon	1,5	33,6	-0,5	16,63	1,7	-4,0
Lieu jaune	0,6	-58,3	-9,8	12,81	5,2	-7,2
Sardine	5,7	79,1	28,5	5,28	-10,6	5,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>32,9</b>	<b>9,1</b>	<b>4,53</b>	<b>-18,1</b>	<b>-0,5</b>
Huitre	13,4	-29,7	3,1	7,72	0,2	8,2
Moule	72,9	79,4	7,6	3,35	-7,0	-3,2
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,5</b>	<b>209,4</b>	<b>21,97</b>	<b>1,0</b>	<b>-6,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>9,6</b>	<b>-3,7</b>	<b>10,33</b>	<b>16,3</b>	<b>27,3</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>9,9</b>	<b>-0,2</b>	<b>8,80</b>	<b>-15,7</b>	<b>-7,4</b>
Langoustine	21,9	-12,3	-14,5	14,94	5,1	17,9
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>0,1</b>	<b>1,5</b>	<b>11,69</b>	<b>-2,3</b>	<b>1,7</b>
Poissons panés, grillés	3,1	-4,4	2,9	11,60	1,1	10,3
Poissons fumés, salés, séchés	18,6	-8,9	0,3	21,34	1,3	1,5
Poissons fumés	17,2	-7,2	1,7	22,00	0,4	0,7
<i>dont Saumon fumé</i>	12,2	-4,5	6,1	24,36	-0,5	-0,9
Surimi	41,7	4,1	-2,7	6,50	-0,1	0,5
Crevettes et gambas cuites	24,6	6,1	13,3	11,11	-3,6	-2,8
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-8,8</b>	<b>1,6</b>	<b>9,68</b>	<b>-0,9</b>	<b>5,6</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

**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 PREEMBALLEES (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>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

**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 PREEMBALLEES (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>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

**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 PREEMBALLEES (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 PREEMBALLEES (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>						

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

**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>