

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

PANEL

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

17/01/14

Cumul annuel du 31 décembre 2012 au 29 décembre 2013	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	-0,1	9,72	2,8	100,0
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	-0,2	9,88	2,7	95,3
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+ 2)</b>	-0,7	9,69	3,0	62,7
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-0,7</b>	<b>10,80</b>	<b>3,3</b>	<b>38,9</b>
<b>Viandes de boucherie + Elaborés</b>	<b>-0,7</b>	<b>10,87</b>	<b>3,3</b>	<b>37,1</b>
<b>Bœuf *</b>	<b>-4,0</b>	<b>14,13</b>	<b>4,0</b>	<b>8,8</b>
Bœuf à griller rôtir	-2,8	16,72	2,8	6,1
Bœuf à bouillir braïser	-5,2	8,10	7,1	2,6
<b>Veau *</b>	<b>-2,3</b>	<b>15,58</b>	<b>2,8</b>	<b>2,9</b>
Veau à griller rôtir	-2,9	17,38	3,1	1,8
Veau à bouillir braïser	-1,0	12,82	2,6	1,2
<b>Viande ovine *</b>	<b>-3,5</b>	<b>13,34</b>	<b>0,7</b>	<b>2,4</b>
Viande ovine à griller rôtir	-2,3	14,14	0,3	2,0
Viande ovine à bouillir braïser	-9,5	9,69	3,5	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-0,2</b>	<b>7,26</b>	<b>4,8</b>	<b>9,3</b>
Porc frais longe	-0,2	7,45	5,0	8,2
Porc frais autres morceaux	-0,2	5,93	3,0	1,1
<b>Cheval *</b>	<b>2,3</b>	<b>15,10</b>	<b>0,1</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>2,9</b>	<b>9,71</b>	<b>4,4</b>	<b>12,5</b>
Dt viande hachée fraîche	2,0	10,29	5,2	4,4
Dt saucisses fraîches à cuire	4,5	8,37	5,2	3,7
Dt morceaux demi sel porc	1,9	6,34	4,1	1,3
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-2,5</b>	<b>9,25</b>	<b>3,5</b>	<b>1,7</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>-0,5</b>	<b>7,87</b>	<b>2,4</b>	<b>23,8</b>
<b>Volaille + élaborés</b>	<b>-0,5</b>	<b>7,82</b>	<b>2,4</b>	<b>22,2</b>
<b>Poulet</b>	<b>2,0</b>	<b>6,63</b>	<b>3,7</b>	<b>11,1</b>
Poulet PAC	-1,5	5,09	2,8	3,7
Poulet effilé	-6,8	7,51	2,6	0,9
Poulet découpe	5,8	7,42	3,6	6,3
<b>Dinde</b>	<b>-3,2</b>	<b>8,65</b>	<b>3,2</b>	<b>3,3</b>
<b>Canard</b>	<b>-5,5</b>	<b>11,78</b>	<b>2,9</b>	<b>1,5</b>
<b>Pintade</b>	<b>-7,4</b>	<b>8,77</b>	<b>0,9</b>	<b>0,7</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>5,4</b>	<b>8,30</b>	<b>-1,2</b>	<b>4,6</b>
<b>Lapin</b>	<b>-5,5</b>	<b>8,94</b>	<b>3,7</b>	<b>1,4</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>0,8</b>	<b>10,24</b>	<b>2,1</b>	<b>32,6</b>
<b>Jambon</b>	<b>-0,4</b>	<b>11,91</b>	<b>1,6</b>	<b>10,5</b>
Jambon cuit	-0,1	10,84	1,3	9,0
Jambon cru/sec	-2,2	18,44	3,5	1,5
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>1,4</b>	<b>9,45</b>	<b>2,6</b>	<b>22,1</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	2,8	7,46	1,8	3,8
Pâtés	2,4	8,89	0,9	2,7
Saucisses à pâte fine	-0,2	5,70	3,6	2,5
Saucissons secs et salami	-0,1	12,46	3,3	3,1
Charcuterie à base de volaille	0,0	10,09	1,3	1,8
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>0,2</b>	<b>6,67</b>	<b>4,4</b>	<b>4,7</b>
Bœuf haché surgelé	-1,6	6,16	5,9	3,4
Autres viandes de boucherie surgelées	-7,0	10,34	-1,3	0,3
Volaille et lapin surgelés	8,5	7,25	2,7	1,1
Abats surgelés	-3,4	17,21	-3,0	0,0

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

17/01/14

2013 - P13 4 semaines se terminant le 29 décembre 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>-4,3</b>	<b>-1,7</b>	<b>10,15</b>	<b>0,8</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>-4,1</b>	<b>-1,9</b>	<b>10,30</b>	<b>0,7</b>	<b>95,5</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+ 2)</b>	<b>-3,9</b>	<b>-1,5</b>	<b>10,26</b>	<b>0,2</b>	<b>61,5</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-12,1</b>	<b>1,2</b>	<b>11,26</b>	<b>-1,1</b>	<b>34,8</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-11,1</i>	<i>1,5</i>	<i>11,34</i>	<i>-1,3</i>	<i>33,2</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>-15,3</b>	<b>-3,3</b>	<b>14,31</b>	<b>2,2</b>	<b>9,0</b>
Bœuf à griller rôtir	-3,1	-0,4	17,34	0,8	5,9
Bœuf à bouillir braïser	-31,6	-3,5	8,54	3,3	3,0
<b>Veau *</b>	<b>-10,2</b>	<b>-5,5</b>	<b>15,59</b>	<b>-2,7</b>	<b>2,8</b>
Veau à griller rôtir	-1,2	-8,7	17,55	-1,5	1,6
Veau à bouillir braïser	-20,5	-0,6	12,81	-3,3	1,2
<b>Viande ovine *</b>	<b>32,8</b>	<b>0,9</b>	<b>12,50</b>	<b>-1,6</b>	<b>2,6</b>
Viande ovine à griller rôtir	47,6	4,9	12,82	-3,7	2,3
Viande ovine à bouillir braïser	1,4	13,7	9,97	7,5	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-17,4</b>	<b>12,3</b>	<b>7,64</b>	<b>-1,5</b>	<b>8,0</b>
Porc frais longe	-15,2	10,3	7,77	-1,8	6,9
Porc frais autres morceaux	-28,9	26,3	6,83	2,7	1,1
<b>Cheval *</b>	<b>-1,9</b>	<b>0,1</b>	<b>15,78</b>	<b>4,1</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>-14,1</b>	<b>1,9</b>	<b>10,12</b>	<b>-0,6</b>	<b>9,7</b>
Dt viande hachée fraîche	-12,9	4,4	10,51	1,2	4,0
Dt saucisses fraîches à cuire	-10,1	-1,3	8,42	2,4	2,0
Dt morceaux demi sel porc	-38,1	-1,5	6,55	-1,7	1,3
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-28,0</b>	<b>-4,1</b>	<b>9,64</b>	<b>0,8</b>	<b>1,6</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>9,5</b>	<b>-4,7</b>	<b>8,96</b>	<b>1,5</b>	<b>26,7</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<i>11,8</i>	<i>-5,0</i>	<i>8,95</i>	<i>1,5</i>	<i>25,3</i>
<b>Poulet</b>	<b>-21,3</b>	<b>0,3</b>	<b>7,25</b>	<b>5,8</b>	<b>8,9</b>
Poulet PAC	-27,5	-9,5	5,53	4,6	2,7
Poulet effilé	-11,5	-6,2	8,02	11,4	0,8
Poulet découpe	-18,4	7,3	8,02	3,6	5,3
<b>Dinde</b>	<b>19,1</b>	<b>-5,1</b>	<b>8,83</b>	<b>1,8</b>	<b>4,0</b>
<b>Canard</b>	<b>29,3</b>	<b>2,7</b>	<b>12,25</b>	<b>-2,0</b>	<b>2,5</b>
<b>Pintade</b>	<b>154,3</b>	<b>-4,7</b>	<b>9,30</b>	<b>0,8</b>	<b>1,6</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>-10,3</b>	<b>5,9</b>	<b>9,29</b>	<b>-1,9</b>	<b>3,9</b>
<b>Lapin</b>	<b>-24,6</b>	<b>-4,7</b>	<b>9,52</b>	<b>5,7</b>	<b>1,1</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>-4,6</b>	<b>-2,5</b>	<b>10,35</b>	<b>1,6</b>	<b>33,9</b>
<b>Jambon</b>	<b>-11,1</b>	<b>-5,0</b>	<b>12,07</b>	<b>1,9</b>	<b>9,8</b>
Jambon cuit	-14,1	-4,6	11,10	2,2	8,1
Jambon cru/sec	7,6	-7,2	16,86	1,8	1,6
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>-1,7</b>	<b>-1,5</b>	<b>9,66</b>	<b>1,7</b>	<b>24,2</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	-15,0	1,1	7,73	1,3	3,8
Pâtés	12,6	-0,7	9,02	1,0	3,3
Saucisses à pâte fine	14,4	-2,0	5,82	-1,7	3,2
Saucissons secs et salami	-7,4	-1,5	12,78	2,7	3,0
Charcuterie à base de volaille	-11,1	-1,5	10,26	0,4	1,5
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-7,1</b>	<b>1,0</b>	<b>7,10</b>	<b>4,4</b>	<b>4,5</b>
Bœuf haché surgelé	-12,7	-5,8	6,27	1,6	3,1
Autres viandes de boucherie surgelées	46,8	11,0	10,26	1,7	0,3
Volaille et lapin surgelés	-2,1	21,5	8,19	5,8	1,1
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

26/12/13

2013 - P12 4 semaines se terminant le 1 décembre 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>0,4</b>	<b>-1,2</b>	<b>9,73</b>	<b>2,8</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>0,4</b>	<b>-1,3</b>	<b>9,88</b>	<b>2,8</b>	<b>95,3</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+ 2)</b>	<b>-0,2</b>	<b>-2,6</b>	<b>9,61</b>	<b>3,0</b>	<b>61,3</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-1,0</b>	<b>-3,8</b>	<b>10,73</b>	<b>3,8</b>	<b>38,0</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-1,2</i>	<i>-3,2</i>	<i>10,85</i>	<i>3,4</i>	<i>35,8</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>10,8</b>	<b>-1,3</b>	<b>13,15</b>	<b>0,9</b>	<b>10,2</b>
Bœuf à griller rôtir	1,9	-3,0	16,73	1,7	5,8
Bœuf à bouillir braiser	29,3	6,5	8,26	2,7	4,2
<b>Veau *</b>	<b>-12,7</b>	<b>-3,3</b>	<b>15,23</b>	<b>-1,3</b>	<b>3,0</b>
Veau à griller rôtir	-16,7	-9,8	17,32	-0,7	1,6
Veau à bouillir braiser	-7,8	5,3	12,87	0,8	1,4
<b>Viande ovine *</b>	<b>-12,6</b>	<b>-10,5</b>	<b>13,81</b>	<b>1,2</b>	<b>1,8</b>
Viande ovine à griller rôtir	-13,4	-6,2	14,74	-0,7	1,5
Viande ovine à bouillir braiser	-9,9	-22,3	10,78	5,3	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>4,0</b>	<b>-0,1</b>	<b>7,45</b>	<b>6,8</b>	<b>9,2</b>
Porc frais longe	3,8	1,2	7,69	6,5	7,8
Porc frais autres morceaux	5,3	-6,5	6,17	6,6	1,5
<b>Cheval *</b>	<b>-7,4</b>	<b>-2,1</b>	<b>15,30</b>	<b>5,7</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>-4,8</b>	<b>0,2</b>	<b>9,75</b>	<b>4,2</b>	<b>10,8</b>
Dt viande hachée fraîche	-4,6	4,8	10,47	4,1	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	-10,0	-0,7	8,41	3,5	2,2
Dt morceaux demi sel porc	5,2	-1,2	6,42	4,5	2,0
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>7,7</b>	<b>-12,8</b>	<b>8,70</b>	<b>10,4</b>	<b>2,1</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>1,2</b>	<b>-0,7</b>	<b>7,79</b>	<b>2,0</b>	<b>23,3</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<i>2,6</i>	<i>-1,1</i>	<i>7,69</i>	<i>1,7</i>	<i>21,7</i>
<b>Poulet</b>	<b>2,1</b>	<b>0,6</b>	<b>6,71</b>	<b>3,7</b>	<b>10,8</b>
Poulet PAC	0,2	-1,8	5,16	3,8	3,6
Poulet effilé	21,9	-2,9	7,33	-0,6	0,9
Poulet découpe	-0,2	1,7	7,49	3,7	6,2
<b>Dinde</b>	<b>6,1</b>	<b>2,4</b>	<b>8,48</b>	<b>1,4</b>	<b>3,3</b>
<b>Canard</b>	<b>18,0</b>	<b>-7,2</b>	<b>10,35</b>	<b>0,5</b>	<b>1,9</b>
<b>Pintade</b>	<b>15,0</b>	<b>-12,7</b>	<b>8,31</b>	<b>-5,5</b>	<b>0,6</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>-6,1</b>	<b>6,9</b>	<b>8,60</b>	<b>-1,3</b>	<b>4,1</b>
<b>Lapin</b>	<b>-8,3</b>	<b>2,7</b>	<b>9,35</b>	<b>5,6</b>	<b>1,4</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>1,4</b>	<b>1,2</b>	<b>10,36</b>	<b>2,3</b>	<b>34,0</b>
<b>Jambon</b>	<b>-0,5</b>	<b>-2,3</b>	<b>12,02</b>	<b>2,8</b>	<b>10,5</b>
Jambon cuit	-1,2	-0,7	11,00	2,5	9,1
Jambon cru/sec	4,0	-11,1	18,31	8,0	1,5
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>2,3</b>	<b>2,9</b>	<b>9,62</b>	<b>2,4</b>	<b>23,5</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	2,4	2,6	7,74	3,3	4,3
Pâtés	-1,3	3,3	9,18	2,0	2,8
Saucisses à pâte fine	1,9	6,9	5,87	0,3	2,7
Saucissons secs et salami	1,9	0,9	12,57	3,2	3,1
Charcuterie à base de volaille	0,6	3,4	10,19	-0,5	1,6
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>0,0</b>	<b>1,1</b>	<b>6,80</b>	<b>3,4</b>	<b>4,7</b>
Bœuf haché surgelé	2,4	2,4	6,25	3,9	3,4
Autres viandes de boucherie surgelées	-4,1	-19,1	11,69	9,5	0,2
Volaille et lapin surgelés	-5,9	4,6	7,42	4,8	1,0
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

22/11/13

2013 - P11 4 semaines se terminant le 3 novembre 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>-0,3</b>	<b>-0,8</b>	<b>9,70</b>	<b>2,6</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>0,2</b>	<b>-0,7</b>	<b>9,85</b>	<b>2,5</b>	<b>95,3</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	<b>-2,0</b>	<b>-1,5</b>	<b>9,63</b>	<b>3,1</b>	<b>61,6</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-0,6</b>	<b>-0,3</b>	<b>10,75</b>	<b>2,5</b>	<b>38,5</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-1,1</i>	<i>-0,7</i>	<i>10,86</i>	<i>2,5</i>	<i>36,4</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>1,9</b>	<b>-7,5</b>	<b>13,75</b>	<b>5,9</b>	<b>9,2</b>
Bœuf à griller rôti	-6,6	-2,0	17,09	3,0	5,7
Bœuf à bouillir braiser	20,1	-16,4	8,08	4,8	3,3
<b>Veau *</b>	<b>10,0</b>	<b>-3,0</b>	<b>15,17</b>	<b>5,8</b>	<b>3,4</b>
Veau à griller rôti	1,0	-3,4	17,49	8,3	1,9
Veau à bouillir braiser	23,8	-2,7	12,28	1,8	1,5
<b>Viande ovine *</b>	<b>-8,1</b>	<b>-11,7</b>	<b>13,27</b>	<b>3,3</b>	<b>2,1</b>
Viande ovine à griller rôti	-10,6	-10,5	14,34	3,4	1,7
Viande ovine à bouillir braiser	2,0	-26,0	10,06	6,1	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-1,3</b>	<b>6,5</b>	<b>7,16</b>	<b>-3,4</b>	<b>8,9</b>
Porc frais longe	-4,0	5,4	7,34	-3,8	7,5
Porc frais autres morceaux	16,0	13,1	6,17	0,5	1,4
<b>Cheval *</b>	<b>-5,4</b>	<b>4,9</b>	<b>15,12</b>	<b>-0,9</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>-7,8</b>	<b>3,7</b>	<b>9,65</b>	<b>3,2</b>	<b>11,4</b>
Dt viande hachée fraîche	-6,7	7,0	10,16	2,7	4,6
Dt saucisses fraîches à cuire	-34,0	1,8	8,39	4,0	2,4
Dt morceaux demi sel porc	52,6	8,7	6,30	-0,2	1,9
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>2,8</b>	<b>0,5</b>	<b>8,98</b>	<b>3,9</b>	<b>2,0</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>-4,2</b>	<b>-3,5</b>	<b>7,77</b>	<b>3,8</b>	<b>23,1</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<i>-6,4</i>	<i>-4,4</i>	<i>7,70</i>	<i>3,6</i>	<i>21,2</i>
<b>Poulet</b>	<b>-8,7</b>	<b>-0,9</b>	<b>6,72</b>	<b>3,9</b>	<b>10,6</b>
Poulet PAC	-9,5	-8,1	5,03	1,6	3,6
Poulet effilé	-19,9	-21,4	7,41	-1,8	0,7
Poulet découpe	-6,4	7,7	7,61	3,9	6,2
<b>Dinde</b>	<b>-11,5</b>	<b>-11,3</b>	<b>8,47</b>	<b>3,5</b>	<b>3,1</b>
<b>Canard</b>	<b>9,2</b>	<b>-0,6</b>	<b>11,55</b>	<b>2,5</b>	<b>1,6</b>
<b>Pintade</b>	<b>-10,5</b>	<b>-30,8</b>	<b>8,81</b>	<b>4,4</b>	<b>0,5</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>-6,2</b>	<b>1,7</b>	<b>8,14</b>	<b>3,5</b>	<b>4,4</b>
<b>Lapin</b>	<b>32,9</b>	<b>-0,6</b>	<b>9,00</b>	<b>8,0</b>	<b>1,6</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>4,4</b>	<b>0,8</b>	<b>10,25</b>	<b>1,4</b>	<b>33,7</b>
<b>Jambon</b>	<b>1,7</b>	<b>1,1</b>	<b>11,90</b>	<b>1,4</b>	<b>10,6</b>
Jambon cuit	2,2	3,5	10,85	2,1	9,2
Jambon cru/sec	-1,4	-12,1	18,75	4,8	1,4
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>5,7</b>	<b>0,6</b>	<b>9,49</b>	<b>1,3</b>	<b>23,1</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	11,6	1,7	7,58	1,4	4,2
Pâtés	10,0	7,2	8,70	-2,0	2,8
Saucisses à pâte fine	4,1	2,1	5,77	0,9	2,6
Saucissons secs et salami	2,2	-3,4	12,51	2,0	3,1
Charcuterie à base de volaille	-13,6	-1,9	10,15	-0,6	1,6
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-8,6</b>	<b>-1,3</b>	<b>6,71</b>	<b>3,3</b>	<b>4,7</b>
Bœuf haché surgelé	-10,5	-5,3	6,22	4,7	3,3
Autres viandes de boucherie surgelées	-6,4	-20,0	10,03	1,2	0,2
Volaille et lapin surgelés	-3,2	21,1	7,37	2,5	1,1
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

23/10/13

2013 - P10 4 semaines se terminant le 6 octobre 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>-0,9</b>	<b>-1,0</b>	<b>9,66</b>	<b>1,4</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>-1,2</b>	<b>-1,2</b>	<b>9,83</b>	<b>1,5</b>	<b>94,9</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	<b>-3,5</b>	<b>-1,2</b>	<b>9,61</b>	<b>1,0</b>	<b>62,7</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-7,2</b>	<b>-2,9</b>	<b>10,79</b>	<b>1,5</b>	<b>38,7</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<b>-8,7</b>	<b>-3,0</b>	<b>10,88</b>	<b>1,6</b>	<b>36,7</b>
<b>Bœuf *</b>	<b>11,6</b>	<b>-7,0</b>	<b>13,82</b>	<b>2,4</b>	<b>9,1</b>
Bœuf à griller rôti	-5,2	-4,8	16,61	0,6	6,1
Bœuf à bouillir braiser	84,6	-11,7	7,81	6,3	2,7
<b>Veau *</b>	<b>25,9</b>	<b>-11,8</b>	<b>15,43</b>	<b>4,4</b>	<b>3,1</b>
Veau à griller rôti	10,7	-10,4	17,39	3,8	1,9
Veau à bouillir braiser	58,8	-14,0	12,45	4,6	1,2
<b>Viande ovine *</b>	<b>2,2</b>	<b>0,3</b>	<b>13,36</b>	<b>0,9</b>	<b>2,3</b>
Viande ovine à griller rôti	0,3	2,0	14,34	1,1	1,9
Viande ovine à bouillir braiser	17,4	-22,0	8,93	-1,5	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-17,9</b>	<b>-1,7</b>	<b>7,37</b>	<b>3,1</b>	<b>9,0</b>
Porc frais longe	-21,2	-2,1	7,57	2,7	7,8
Porc frais autres morceaux	13,2	1,1	6,04	6,5	1,2
<b>Cheval *</b>	<b>15,4</b>	<b>16,9</b>	<b>14,56</b>	<b>-4,5</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>-20,0</b>	<b>2,2</b>	<b>9,67</b>	<b>2,6</b>	<b>12,3</b>
Dt viande hachée fraîche	0,4	2,4	10,23	4,0	4,9
Dt saucisses fraîches à cuire	-40,6	6,3	8,33	2,1	3,6
Dt morceaux demi sel porc	50,9	-9,9	6,53	5,8	1,2
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>33,4</b>	<b>-4,0</b>	<b>9,24</b>	<b>-0,7</b>	<b>1,9</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>3,1</b>	<b>1,7</b>	<b>7,71</b>	<b>1,0</b>	<b>24,0</b>
<b>Volaille + élaborés</b>	<b>4,4</b>	<b>3,0</b>	<b>7,65</b>	<b>1,5</b>	<b>22,6</b>
<b>Poulet</b>	<b>2,4</b>	<b>5,2</b>	<b>6,49</b>	<b>0,2</b>	<b>11,6</b>
Poulet PAC	11,5	4,2	5,09	3,6	4,0
Poulet effilé	8,8	1,0	7,52	-0,4	0,9
Poulet découpe	-0,3	7,3	7,18	-1,4	6,6
<b>Dinde</b>	<b>13,1</b>	<b>-1,7</b>	<b>8,73</b>	<b>5,9</b>	<b>3,5</b>
<b>Canard</b>	<b>23,6</b>	<b>7,5</b>	<b>12,20</b>	<b>0,9</b>	<b>1,4</b>
<b>Pintade</b>	<b>30,7</b>	<b>-11,9</b>	<b>8,84</b>	<b>11,9</b>	<b>0,6</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>-5,6</b>	<b>6,6</b>	<b>8,29</b>	<b>-1,0</b>	<b>4,7</b>
<b>Lapin</b>	<b>-15,7</b>	<b>-20,6</b>	<b>9,03</b>	<b>-2,1</b>	<b>1,2</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>3,6</b>	<b>-1,2</b>	<b>10,25</b>	<b>2,6</b>	<b>32,2</b>
<b>Jambon</b>	<b>2,7</b>	<b>-2,4</b>	<b>11,92</b>	<b>3,3</b>	<b>10,4</b>
Jambon cuit	4,6	-2,1	10,86	3,7	9,0
Jambon cru/sec	-8,0	-4,5	18,58	2,8	1,4
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>4,0</b>	<b>-0,6</b>	<b>9,45</b>	<b>2,3</b>	<b>21,7</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	6,9	3,0	7,29	-0,1	3,7
Pâtés	-1,4	-1,6	9,02	2,1	2,6
Saucisses à pâte fine	7,2	-5,3	5,70	3,9	2,5
Saucissons secs et salami	2,8	-1,8	12,90	6,3	3,0
Charcuterie à base de volaille	-9,2	5,4	9,96	-3,7	1,8
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>5,5</b>	<b>3,8</b>	<b>6,61</b>	<b>-1,1</b>	<b>5,1</b>
Bœuf haché surgelé	3,2	5,2	6,16	2,2	3,7
Autres viandes de boucherie surgelées	18,1	4,6	9,87	-17,3	0,3
Volaille et lapin surgelés	10,5	0,3	7,27	-0,4	1,1
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS



> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

25/09/13

2013 - P9 4 semaines se terminant le 8 septembre 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>5,1</b>	<b>-1,7</b>	<b>9,53</b>	<b>3,4</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>4,7</b>	<b>-2,0</b>	<b>9,70</b>	<b>3,5</b>	<b>95,1</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	<b>8,4</b>	<b>-2,9</b>	<b>9,47</b>	<b>4,3</b>	<b>64,4</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>10,6</b>	<b>-1,7</b>	<b>10,46</b>	<b>4,3</b>	<b>41,3</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<b>9,4</b>	<b>-1,9</b>	<b>10,52</b>	<b>4,4</b>	<b>39,8</b>
<b>Bœuf *</b>	<b>22,2</b>	<b>-2,6</b>	<b>14,38</b>	<b>1,3</b>	<b>8,0</b>
Bœuf à griller rôtir	11,7	-2,8	16,10	0,6	6,4
Bœuf à bouillir braïser	85,8	-5,6	7,26	8,8	1,5
<b>Veau *</b>	<b>19,7</b>	<b>0,9</b>	<b>15,93</b>	<b>2,7</b>	<b>2,4</b>
Veau à griller rôtir	16,4	0,6	17,48	2,1	1,7
Veau à bouillir braïser	28,2	2,4	12,52	4,9	0,8
<b>Viande ovine *</b>	<b>8,2</b>	<b>0,8</b>	<b>14,36</b>	<b>5,5</b>	<b>2,2</b>
Viande ovine à griller rôtir	7,2	4,5	15,25	3,3	1,9
Viande ovine à bouillir braïser	35,7	-3,6	10,55	11,9	0,2
<b>Porc frais *</b>	<b>18,0</b>	<b>-5,4</b>	<b>7,03</b>	<b>7,4</b>	<b>10,9</b>
Porc frais longe	14,5	-3,7	7,21	6,9	9,8
Porc frais autres morceaux	63,3	-19,4	5,35	7,3	1,1
<b>Cheval *</b>	<b>24,2</b>	<b>2,2</b>	<b>14,49</b>	<b>1,4</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>-4,2</b>	<b>-0,4</b>	<b>9,54</b>	<b>4,2</b>	<b>15,3</b>
Dt viande hachée fraîche	18,9	2,3	10,17	6,4	4,9
Dt saucisses fraîches à cuire	-8,2	-0,3	8,27	4,3	6,0
Dt morceaux demi sel porc	8,8	-4,6	6,24	0,9	0,8
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>63,0</b>	<b>4,6</b>	<b>8,88</b>	<b>3,8</b>	<b>1,4</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>4,6</b>	<b>-5,0</b>	<b>7,70</b>	<b>3,6</b>	<b>23,1</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<b>3,2</b>	<b>-5,4</b>	<b>7,66</b>	<b>3,9</b>	<b>21,4</b>
<b>Poulet</b>	<b>5,8</b>	<b>-4,2</b>	<b>6,60</b>	<b>6,1</b>	<b>11,2</b>
Poulet PAC	8,8	-14,4	5,06	6,0	3,5
Poulet effilé	7,3	9,1	7,29	-0,9	0,8
Poulet découpe	6,1	-0,5	7,32	4,8	6,6
<b>Dinde</b>	<b>12,9</b>	<b>-6,2</b>	<b>8,84</b>	<b>8,0</b>	<b>3,0</b>
<b>Canard</b>	<b>12,2</b>	<b>-12,4</b>	<b>12,61</b>	<b>7,0</b>	<b>1,2</b>
<b>Pintade</b>	<b>20,9</b>	<b>23,6</b>	<b>8,67</b>	<b>1,6</b>	<b>0,5</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>-12,8</b>	<b>-2,3</b>	<b>8,21</b>	<b>-0,9</b>	<b>4,9</b>
<b>Lapin</b>	<b>19,7</b>	<b>-3,9</b>	<b>8,47</b>	<b>0,5</b>	<b>1,4</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>-2,4</b>	<b>0,1</b>	<b>10,17</b>	<b>1,8</b>	<b>30,7</b>
<b>Jambon</b>	<b>-3,5</b>	<b>-2,5</b>	<b>11,97</b>	<b>1,6</b>	<b>10,0</b>
Jambon cuit	-2,4	-2,8	10,71	1,0	8,5
Jambon cru/sec	-9,3	-0,7	18,91	2,7	1,5
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>-1,8</b>	<b>1,4</b>	<b>9,29</b>	<b>2,3</b>	<b>20,7</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	12,7	4,5	7,28	1,7	3,5
Pâtés	0,5	3,1	8,82	1,4	2,6
Saucisses à pâte fine	2,0	-1,3	5,48	5,7	2,3
Saucissons secs et salami	-8,0	-4,1	12,45	5,3	2,9
Charcuterie à base de volaille	0,0	3,6	9,85	-1,7	2,0
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>14,9</b>	<b>4,0</b>	<b>6,38</b>	<b>1,1</b>	<b>4,9</b>
Bœuf haché surgelé	17,8	4,9	6,01	1,1	3,6
Autres viandes de boucherie surgelées	-2,3	6,5	9,05	-7,3	0,2
Volaille et lapin surgelés	14,9	1,3	6,89	1,4	1,0
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

02/09/13

2013 - P8 4 semaines se terminant le 11 août 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>3,2</b>	<b>-0,1</b>	<b>9,85</b>	<b>2,2</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>3,5</b>	<b>-0,2</b>	<b>10,01</b>	<b>2,2</b>	<b>95,6</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	<b>2,7</b>	<b>-0,9</b>	<b>9,86</b>	<b>2,3</b>	<b>62,5</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>3,0</b>	<b>-1,0</b>	<b>11,06</b>	<b>2,6</b>	<b>39,2</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<b>3,5</b>	<b>-0,3</b>	<b>11,08</b>	<b>2,4</b>	<b>38,3</b>
<b>Bœuf *</b>	<b>-2,8</b>	<b>-9,2</b>	<b>16,25</b>	<b>5,5</b>	<b>6,9</b>
Bœuf à griller rôtir	0,2	-4,2	17,37	2,4	6,0
Bœuf à bouillir braïser	-14,0	-28,6	8,27	8,8	0,8
<b>Veau *</b>	<b>-13,2</b>	<b>-13,2</b>	<b>16,34</b>	<b>2,1</b>	<b>2,1</b>
Veau à griller rôtir	-11,3	-11,3	17,48	0,2	1,5
Veau à bouillir braïser	-17,2	-17,9	13,62	6,2	0,6
<b>Viande ovine *</b>	<b>0,9</b>	<b>-6,0</b>	<b>13,86</b>	<b>-3,5</b>	<b>2,2</b>
Viande ovine à griller rôtir	0,2	-5,4	14,82	-3,0	1,9
Viande ovine à bouillir braïser	-12,2	-23,8	9,33	-1,8	0,2
<b>Porc frais *</b>	<b>5,3</b>	<b>2,8</b>	<b>7,65</b>	<b>5,0</b>	<b>9,7</b>
Porc frais longe	6,5	2,5	7,73	5,2	9,0
Porc frais autres morceaux	-7,7	6,9	6,55	3,9	0,7
<b>Cheval *</b>	<b>-22,7</b>	<b>-2,4</b>	<b>15,74</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>12,7</b>	<b>4,3</b>	<b>9,87</b>	<b>5,3</b>	<b>16,8</b>
Dt viande hachée fraîche	5,9	-6,5	10,32	4,5	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	20,0	4,2	8,62	5,9	6,9
Dt morceaux demi sel porc	20,7	-1,3	6,52	1,8	0,8
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-14,6</b>	<b>-21,5</b>	<b>10,27</b>	<b>8,5</b>	<b>0,9</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>2,2</b>	<b>-0,7</b>	<b>7,83</b>	<b>1,8</b>	<b>23,2</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<b>2,0</b>	<b>-0,1</b>	<b>7,80</b>	<b>2,1</b>	<b>21,8</b>
<b>Poulet</b>	<b>2,8</b>	<b>-3,0</b>	<b>6,59</b>	<b>2,2</b>	<b>11,1</b>
Poulet PAC	-1,3	-10,1	5,12	1,2	3,4
Poulet effilé	24,3	-28,6	7,30	-4,7	0,8
Poulet découpe	2,4	5,4	7,30	2,9	6,5
<b>Dinde</b>	<b>3,9</b>	<b>-2,7</b>	<b>8,93</b>	<b>0,9</b>	<b>2,8</b>
<b>Canard</b>	<b>0,0</b>	<b>-8,7</b>	<b>13,40</b>	<b>5,7</b>	<b>1,1</b>
<b>Pintade</b>	<b>-12,1</b>	<b>-4,8</b>	<b>8,61</b>	<b>-6,1</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>7,8</b>	<b>18,2</b>	<b>8,48</b>	<b>3,0</b>	<b>6,0</b>
<b>Lapin</b>	<b>5,1</b>	<b>-11,2</b>	<b>8,57</b>	<b>0,4</b>	<b>1,2</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>5,1</b>	<b>1,0</b>	<b>10,28</b>	<b>1,8</b>	<b>33,1</b>
<b>Jambon</b>	<b>4,1</b>	<b>1,5</b>	<b>12,00</b>	<b>1,2</b>	<b>10,9</b>
Jambon cuit	2,3	0,9	10,67	1,0	9,2
Jambon cru/sec	13,9	4,3	18,81	0,7	1,8
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>5,6</b>	<b>0,8</b>	<b>9,43</b>	<b>2,1</b>	<b>22,1</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	-2,5	-2,0	7,32	1,5	3,2
Pâtés	10,0	0,4	8,81	0,3	2,7
Saucisses à pâte fine	5,1	-0,8	5,41	0,9	2,4
Saucissons secs et salami	6,8	-5,2	12,29	2,6	3,3
Charcuterie à base de volaille	6,5	4,8	9,95	0,7	2,1
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-2,8</b>	<b>1,7</b>	<b>6,58</b>	<b>5,7</b>	<b>4,4</b>
Bœuf haché surgelé	-1,6	1,0	6,04	3,5	3,2
Autres viandes de boucherie surgelées	7,3	4,1	10,63	3,7	0,2
Volaille et lapin surgelés	-11,1	-0,1	7,28	14,6	0,9
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

01/08/13

2013 - P7 4 semaines se terminant le 14 juillet 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>-5,6</b>	<b>3,1</b>	<b>9,84</b>	<b>1,9</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>-5,6</b>	<b>3,1</b>	<b>10,00</b>	<b>2,0</b>	<b>95,3</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+ 2)</b>	<b>-6,5</b>	<b>3,2</b>	<b>9,87</b>	<b>2,1</b>	<b>62,8</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-5,1</b>	<b>3,9</b>	<b>11,04</b>	<b>1,5</b>	<b>39,3</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<b>-4,2</b>	<b>4,4</b>	<b>11,05</b>	<b>1,4</b>	<b>38,2</b>
<b>Bœuf *</b>	<b>-15,2</b>	<b>-6,8</b>	<b>15,61</b>	<b>2,5</b>	<b>7,3</b>
Bœuf à griller rôtir	-9,7	-5,4	16,90	2,3	6,2
Bœuf à bouillir braiser	-31,7	-6,7	7,96	-3,1	1,0
<b>Veau *</b>	<b>-17,4</b>	<b>2,6</b>	<b>16,13</b>	<b>2,3</b>	<b>2,6</b>
Veau à griller rôtir	-12,5	3,7	17,37	1,3	1,8
Veau à bouillir braiser	-26,5	-0,2	13,31	4,4	0,8
<b>Viande ovine *</b>	<b>-16,7</b>	<b>-6,6</b>	<b>13,78</b>	<b>0,9</b>	<b>2,2</b>
Viande ovine à griller rôtir	-14,2	-4,8	14,55	0,3	1,9
Viande ovine à bouillir braiser	-31,0	-4,9	9,95	4,8	0,2
<b>Porc frais *</b>	<b>-4,1</b>	<b>4,5</b>	<b>7,58</b>	<b>5,4</b>	<b>9,5</b>
Porc frais longe	-4,5	6,2	7,67	5,0	8,7
Porc frais autres morceaux	0,7	-11,4	6,55	8,1	0,8
<b>Cheval *</b>	<b>-13,0</b>	<b>5,4</b>	<b>15,21</b>	<b>-7,8</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>6,8</b>	<b>10,8</b>	<b>9,84</b>	<b>4,9</b>	<b>15,4</b>
Dt viande hachée fraîche	-9,9	1,5	10,38	3,3	4,2
Dt saucisses fraîches à cuire	19,2	13,1	8,50	8,1	6,0
Dt morceaux demi sel porc	-7,7	19,2	6,99	12,0	0,7
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-27,1</b>	<b>-8,1</b>	<b>10,80</b>	<b>5,7</b>	<b>1,1</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>-8,8</b>	<b>2,2</b>	<b>7,91</b>	<b>3,1</b>	<b>23,5</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<b>-7,8</b>	<b>3,0</b>	<b>7,89</b>	<b>3,2</b>	<b>22,1</b>
<b>Poulet</b>	<b>-12,3</b>	<b>1,3</b>	<b>6,62</b>	<b>2,1</b>	<b>11,2</b>
Poulet PAC	-15,7	1,8	4,99	-2,7	3,6
Poulet effilé	-42,4	-40,3	8,11	15,3	0,7
Poulet découpe	-7,5	7,5	7,37	2,7	6,6
<b>Dinde</b>	<b>-15,5</b>	<b>-2,9</b>	<b>9,14</b>	<b>5,2</b>	<b>2,8</b>
<b>Canard</b>	<b>-7,6</b>	<b>-1,3</b>	<b>13,17</b>	<b>5,2</b>	<b>1,1</b>
<b>Pintade</b>	<b>-23,1</b>	<b>13,2</b>	<b>9,21</b>	<b>6,0</b>	<b>0,5</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>4,2</b>	<b>10,8</b>	<b>8,16</b>	<b>-2,7</b>	<b>5,7</b>
<b>Lapin</b>	<b>-23,6</b>	<b>-11,6</b>	<b>8,65</b>	<b>4,3</b>	<b>1,2</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>-3,9</b>	<b>2,7</b>	<b>10,24</b>	<b>1,7</b>	<b>32,5</b>
<b>Jambon</b>	<b>-4,6</b>	<b>2,1</b>	<b>11,87</b>	<b>1,3</b>	<b>10,9</b>
Jambon cuit	-6,0	2,0	10,64	0,1	9,2
Jambon cru/sec	4,8	2,9	18,92	4,9	1,6
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>-3,6</b>	<b>3,1</b>	<b>9,42</b>	<b>2,1</b>	<b>21,6</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	-7,0	4,2	7,31	1,0	3,4
Pâtés	-11,3	0,5	9,05	3,7	2,5
Saucisses à pâte fine	-3,3	4,9	5,58	4,6	2,4
Saucissons secs et salami	4,0	3,4	12,25	3,2	3,2
Charcuterie à base de volaille	-6,0	-0,6	10,00	0,4	2,0
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-4,6</b>	<b>3,6</b>	<b>6,65</b>	<b>1,3</b>	<b>4,7</b>
Bœuf haché surgelé	-4,1	4,4	6,12	2,4	3,3
Autres viandes de boucherie surgelées	-24,7	-29,7	10,56	-2,8	0,2
Volaille et lapin surgelés	-1,8	15,3	7,47	5,3	1,1
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS



> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

05/07/13

2013 - P6 4 semaines se terminant le 16 juin 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	-1,0	0,7	9,74	1,7	100,0
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	-1,0	0,5	9,89	1,6	95,3
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	0,5	0,1	9,77	1,9	63,4
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-0,5</b>	<b>-0,7</b>	<b>11,07</b>	<b>2,9</b>	<b>39,1</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-0,3</i>	<i>-1,1</i>	<i>11,12</i>	<i>3,1</i>	<i>37,6</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>0,2</b>	<b>4,0</b>	<b>15,01</b>	<b>-0,7</b>	<b>8,2</b>
Bœuf à griller rôtir	0,0	-0,6	16,50	-0,4	6,5
Bœuf à bouillir braïser	-5,3	17,6	8,64	14,6	1,4
<b>Veau *</b>	<b>-5,9</b>	<b>-8,7</b>	<b>15,81</b>	<b>5,8</b>	<b>2,9</b>
Veau à griller rôtir	-4,4	-9,9	17,29	5,7	1,9
Veau à bouillir braïser	-9,0	-7,0	12,97	6,7	1,0
<b>Viande ovine *</b>	<b>14,5</b>	<b>4,2</b>	<b>13,66</b>	<b>1,5</b>	<b>2,5</b>
Viande ovine à griller rôtir	18,8	3,4	14,58	1,4	2,1
Viande ovine à bouillir braïser	5,5	-1,6	9,24	3,8	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-2,0</b>	<b>-2,8</b>	<b>7,41</b>	<b>4,7</b>	<b>9,3</b>
Porc frais longe	0,2	-2,0	7,49	4,1	8,6
Porc frais autres morceaux	-22,3	-10,7	6,53	10,6	0,7
<b>Cheval *</b>	<b>7,6</b>	<b>6,4</b>	<b>15,05</b>	<b>-0,4</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>-2,0</b>	<b>-3,0</b>	<b>9,86</b>	<b>4,8</b>	<b>13,6</b>
Dt viande hachée fraîche	1,5	4,0	10,32	5,6	4,4
Dt saucisses fraîches à cuire	-3,1	-7,3	8,43	5,8	4,7
Dt morceaux demi sel porc	-8,2	-2,6	6,63	12,7	0,7
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-4,8</b>	<b>11,6</b>	<b>9,76</b>	<b>-3,4</b>	<b>1,5</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>2,0</b>	<b>1,4</b>	<b>7,67</b>	<b>0,2</b>	<b>24,3</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<i>2,1</i>	<i>1,3</i>	<i>7,62</i>	<i>0,4</i>	<i>22,6</i>
<b>Poulet</b>	<b>0,8</b>	<b>3,6</b>	<b>6,53</b>	<b>1,9</b>	<b>12,1</b>
Poulet PAC	-4,1	-1,7	4,98	0,2	4,0
Poulet effilé	15,1	9,0	7,26	-0,7	1,1
Poulet découpe	1,7	7,5	7,34	1,9	6,7
<b>Dinde</b>	<b>0,3</b>	<b>6,0</b>	<b>8,79</b>	<b>1,4</b>	<b>3,1</b>
<b>Canard</b>	<b>-2,5</b>	<b>-17,4</b>	<b>13,09</b>	<b>7,6</b>	<b>1,1</b>
<b>Pintade</b>	<b>8,7</b>	<b>-7,6</b>	<b>8,32</b>	<b>-6,4</b>	<b>0,6</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>6,9</b>	<b>1,0</b>	<b>8,06</b>	<b>-3,4</b>	<b>5,2</b>
<b>Lapin</b>	<b>3,1</b>	<b>1,4</b>	<b>8,48</b>	<b>-2,7</b>	<b>1,5</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>-3,7</b>	<b>1,3</b>	<b>10,15</b>	<b>1,2</b>	<b>31,9</b>
<b>Jambon</b>	<b>-0,4</b>	<b>1,8</b>	<b>11,71</b>	<b>-0,4</b>	<b>10,7</b>
Jambon cuit	-0,3	2,1	10,63	-1,2	9,3
Jambon cru/sec	-0,7	-0,3	18,58	3,6	1,5
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>-5,2</b>	<b>1,0</b>	<b>9,36</b>	<b>2,1</b>	<b>21,2</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	-8,2	7,2	7,37	0,9	3,5
Pâtés	-0,8	8,6	8,66	-1,2	2,7
Saucisses à pâte fine	-11,9	-6,7	5,63	8,5	2,3
Saucissons secs et salami	-13,2	-3,6	12,53	3,9	2,9
Charcuterie à base de volaille	9,2	-1,9	10,01	0,8	2,0
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-2,0</b>	<b>4,9</b>	<b>6,66</b>	<b>4,6</b>	<b>4,7</b>
Bœuf haché surgelé	-4,6	3,2	6,11	3,8	3,3
Autres viandes de boucherie surgelées	17,3	26,1	10,73	-6,1	0,3
Volaille et lapin surgelés	3,8	12,1	7,00	1,5	1,0
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

06/06/13

2013 - P5 4 semaines se terminant le 19 mai 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>1,9</b>	<b>0,8</b>	<b>9,90</b>	<b>4,4</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>2,2</b>	<b>1,1</b>	<b>10,06</b>	<b>4,3</b>	<b>95,3</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	<b>1,1</b>	<b>-0,7</b>	<b>9,98</b>	<b>5,1</b>	<b>62,5</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>1,2</b>	<b>0,3</b>	<b>11,28</b>	<b>6,0</b>	<b>38,9</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<b>1,3</b>	<b>0,6</b>	<b>11,33</b>	<b>5,9</b>	<b>37,4</b>
<b>Bœuf *</b>	<b>-7,5</b>	<b>-9,7</b>	<b>15,55</b>	<b>8,6</b>	<b>8,1</b>
Bœuf à griller rôtir	-1,4	-5,7	17,19	6,6	6,4
Bœuf à bouillir braiser	-30,5	-24,8	8,53	3,2	1,4
<b>Veau *</b>	<b>0,9</b>	<b>4,2</b>	<b>15,67</b>	<b>1,2</b>	<b>3,1</b>
Veau à griller rôtir	7,3	13,6	17,11	-1,5	2,0
Veau à bouillir braiser	-8,9	-8,1	13,04	2,2	1,1
<b>Viande ovine *</b>	<b>-51,1</b>	<b>-3,8</b>	<b>14,05</b>	<b>1,3</b>	<b>2,2</b>
Viande ovine à griller rôtir	-56,4	-7,9	15,27	3,7	1,8
Viande ovine à bouillir braiser	-1,0	2,2	9,74	1,6	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>10,4</b>	<b>-0,7</b>	<b>7,67</b>	<b>11,8</b>	<b>9,4</b>
Porc frais longe	11,6	-0,7	7,77	11,7	8,5
Porc frais autres morceaux	0,0	-0,7	6,75	13,0	0,9
<b>Cheval *</b>	<b>-8,8</b>	<b>1,8</b>	<b>14,88</b>	<b>-1,6</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>23,9</b>	<b>10,7</b>	<b>9,87</b>	<b>6,5</b>	<b>13,7</b>
Dt viande hachée fraîche	1,5	-3,9	10,40	6,4	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	51,8	22,3	8,23	6,9	4,8
Dt morceaux demi sel porc	-22,6	-13,6	7,21	14,2	0,7
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-1,5</b>	<b>-7,2</b>	<b>10,10</b>	<b>5,8</b>	<b>1,5</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>1,0</b>	<b>-2,2</b>	<b>7,83</b>	<b>2,6</b>	<b>23,6</b>
<b>Volaille + élaborés</b>	<b>1,1</b>	<b>-1,5</b>	<b>7,74</b>	<b>2,7</b>	<b>21,9</b>
<b>Poulet</b>	<b>5,1</b>	<b>3,6</b>	<b>6,69</b>	<b>7,3</b>	<b>11,8</b>
Poulet PAC	-0,2	1,7	5,14	4,8	4,1
Poulet effilé	13,0	2,3	7,64	5,3	1,0
Poulet découpe	5,7	5,6	7,55	8,2	6,5
<b>Dinde</b>	<b>-4,6</b>	<b>-10,3</b>	<b>8,77</b>	<b>1,0</b>	<b>3,1</b>
<b>Canard</b>	<b>-13,8</b>	<b>-7,3</b>	<b>12,51</b>	<b>3,6</b>	<b>1,2</b>
<b>Pintade</b>	<b>-35,0</b>	<b>-17,3</b>	<b>9,20</b>	<b>10,2</b>	<b>0,5</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>11,1</b>	<b>0,3</b>	<b>8,40</b>	<b>2,9</b>	<b>4,8</b>
<b>Lapin</b>	<b>-1,2</b>	<b>-11,6</b>	<b>9,41</b>	<b>3,5</b>	<b>1,4</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>4,2</b>	<b>4,5</b>	<b>10,21</b>	<b>2,6</b>	<b>32,8</b>
<b>Jambon</b>	<b>4,2</b>	<b>1,4</b>	<b>11,94</b>	<b>2,3</b>	<b>10,7</b>
Jambon cuit	2,1	0,0	10,87	0,8	9,2
Jambon cru/sec	19,8	11,0	18,72	4,4	1,5
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>4,3</b>	<b>6,1</b>	<b>9,38</b>	<b>3,3</b>	<b>22,1</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	1,1	3,2	7,30	0,8	3,7
Pâtés	4,3	5,6	8,77	0,9	2,7
Saucisses à pâte fine	9,1	14,2	5,52	3,4	2,6
Saucissons secs et salami	8,0	7,0	12,56	6,5	3,3
Charcuterie à base de volaille	6,0	-3,1	10,27	5,7	1,9
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-4,0</b>	<b>-5,0</b>	<b>6,68</b>	<b>3,8</b>	<b>4,7</b>
Bœuf haché surgelé	-3,0	-5,8	6,22	8,9	3,4
Autres viandes de boucherie surgelées	-35,3	-12,6	10,02	-10,8	0,2
Volaille et lapin surgelés	5,8	0,1	7,10	-4,3	1,0
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

15/05/13

2013 - P4 4 semaines se terminant le 21 avril 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	-3,6	0,5	9,84	3,6	100,0
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	-3,9	0,4	10,00	3,5	95,1
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	-4,0	-0,8	9,90	4,1	63,0
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-3,4</b>	<b>-2,6</b>	<b>11,26</b>	<b>5,8</b>	<b>39,2</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-2,3</i>	<i>-2,9</i>	<i>11,31</i>	<i>5,9</i>	<i>37,7</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>-15,0</b>	<b>2,2</b>	<b>14,42</b>	<b>5,9</b>	<b>8,9</b>
Bœuf à griller rôtir	1,2	3,0	16,43	4,0	6,7
Bœuf à bouillir braiser	-42,9	4,1	8,25	16,4	2,1
<b>Veau *</b>	<b>-12,3</b>	<b>-0,4</b>	<b>16,16</b>	<b>6,6</b>	<b>3,1</b>
Veau à griller rôtir	-8,8	-5,0	17,90	8,2	1,9
Veau à bouillir braiser	-17,1	7,6	13,46	5,5	1,2
<b>Viande ovine *</b>	<b>60,7</b>	<b>-9,4</b>	<b>12,74</b>	<b>0,6</b>	<b>4,5</b>
Viande ovine à griller rôtir	75,4	-8,5	13,18	0,5	4,1
Viande ovine à bouillir braiser	-19,4	-14,7	9,33	1,7	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-4,3</b>	<b>-3,6</b>	<b>7,40</b>	<b>5,8</b>	<b>8,7</b>
Porc frais longe	-0,2	-2,9	7,53	5,7	7,8
Porc frais autres morceaux	-29,1	-9,4	6,25	5,6	0,9
<b>Cheval *</b>	<b>-13,7</b>	<b>9,2</b>	<b>15,40</b>	<b>2,4</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>4,7</b>	<b>-1,9</b>	<b>9,90</b>	<b>6,6</b>	<b>11,3</b>
Dt viande hachée fraîche	-5,9	2,1	10,31	7,6	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	30,8	-6,4	8,40	6,6	3,2
Dt morceaux demi sel porc	-35,1	8,1	6,51	3,3	1,0
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-23,7</b>	<b>4,7</b>	<b>9,99</b>	<b>3,8</b>	<b>1,6</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>-4,9</b>	<b>2,2</b>	<b>7,65</b>	<b>1,3</b>	<b>23,8</b>
<b>Volaille + élaborés</b>	<b>-5,1</b>	<b>3,2</b>	<b>7,58</b>	<b>1,0</b>	<b>22,1</b>
<b>Poulet</b>	<b>-4,4</b>	<b>5,4</b>	<b>6,57</b>	<b>1,5</b>	<b>11,5</b>
Poulet PAC	2,0	10,5	5,06	-0,4	4,2
Poulet effilé	-6,4	3,8	7,48	-0,8	0,9
Poulet découpe	-8,4	3,4	7,45	3,8	6,3
<b>Dinde</b>	<b>-12,0</b>	<b>0,1</b>	<b>8,82</b>	<b>6,1</b>	<b>3,3</b>
<b>Canard</b>	<b>-15,2</b>	<b>-19,6</b>	<b>11,68</b>	<b>14,2</b>	<b>1,4</b>
<b>Pintade</b>	<b>3,8</b>	<b>11,2</b>	<b>8,13</b>	<b>1,8</b>	<b>0,8</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>4,2</b>	<b>9,1</b>	<b>7,97</b>	<b>-6,9</b>	<b>4,4</b>
<b>Lapin</b>	<b>-1,0</b>	<b>-10,5</b>	<b>8,90</b>	<b>6,8</b>	<b>1,5</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>-3,8</b>	<b>3,0</b>	<b>10,21</b>	<b>2,3</b>	<b>32,0</b>
<b>Jambon</b>	<b>-3,8</b>	<b>1,1</b>	<b>11,79</b>	<b>0,5</b>	<b>10,4</b>
Jambon cuit	-2,6	2,2	10,88	0,4	9,2
Jambon cru/sec	-11,8	-6,3	18,65	3,8	1,2
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>-3,8</b>	<b>3,9</b>	<b>9,44</b>	<b>3,7</b>	<b>21,6</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	-10,0	8,0	7,51	4,9	3,8
Pâtés	2,2	1,3	8,98	0,3	2,6
Saucisses à pâte fine	-9,2	-6,0	5,66	7,2	2,4
Saucissons secs et salami	2,3	5,7	12,34	0,9	3,1
Charcuterie à base de volaille	-0,1	-2,4	10,29	4,3	1,8
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>3,1</b>	<b>1,7</b>	<b>6,68</b>	<b>6,3</b>	<b>4,9</b>
Bœuf haché surgelé	4,7	4,1	6,09	8,9	3,5
Autres viandes de boucherie surgelées	26,5	-10,1	9,92	4,5	0,4
Volaille et lapin surgelés	-7,3	-3,7	7,17	4,9	0,9
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

12/04/13

2013 - P3 4 semaines se terminant le 24 mars 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>-0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>9,57</b>	<b>4,2</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>-0,5</b>	<b>0,6</b>	<b>9,70</b>	<b>3,8</b>	<b>95,4</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	<b>0,4</b>	<b>0,7</b>	<b>9,48</b>	<b>5,0</b>	<b>63,3</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-1,5</b>	<b>-0,9</b>	<b>10,59</b>	<b>6,5</b>	<b>39,2</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-1,3</i>	<i>-0,8</i>	<i>10,67</i>	<i>6,4</i>	<i>37,2</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>3,1</b>	<b>2,1</b>	<b>13,25</b>	<b>5,2</b>	<b>10,1</b>
Bœuf à griller rôtir	7,0	-0,6	16,29	5,3	6,3
Bœuf à bouillir braiser	-3,4	7,5	7,80	8,4	3,6
<b>Veau *</b>	<b>6,4</b>	<b>7,2</b>	<b>15,18</b>	<b>2,5</b>	<b>3,4</b>
Veau à griller rôtir	8,7	2,7	17,00	3,4	2,0
Veau à bouillir braiser	3,4	13,9	12,65	3,1	1,4
<b>Viande ovine *</b>	<b>25,3</b>	<b>15,2</b>	<b>12,55</b>	<b>-2,5</b>	<b>2,7</b>
Viande ovine à griller rôtir	28,9	18,4	13,30	-4,1	2,3
Viande ovine à bouillir braiser	1,4	-2,4	9,64	7,1	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-7,8</b>	<b>-9,5</b>	<b>7,09</b>	<b>6,9</b>	<b>8,8</b>
Porc frais longe	-5,0	-8,8	7,33	7,6	7,5
Porc frais autres morceaux	-21,6	-13,0	5,66	1,2	1,3
<b>Cheval *</b>	<b>40,7</b>	<b>3,8</b>	<b>14,66</b>	<b>3,0</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>-5,5</b>	<b>-0,2</b>	<b>9,64</b>	<b>6,8</b>	<b>10,4</b>
Dt viande hachée fraîche	2,8	3,1	10,15	7,6	4,5
Dt saucisses fraîches à cuire	6,6	4,6	8,36	5,5	2,4
Dt morceaux demi sel porc	-29,1	2,5	6,27	13,5	1,4
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-4,8</b>	<b>-1,7</b>	<b>9,08</b>	<b>8,4</b>	<b>2,0</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>3,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,67</b>	<b>2,6</b>	<b>24,1</b>
<b>Volaille + élaborés</b>	<b>4,8</b>	<b>3,1</b>	<b>7,56</b>	<b>2,3</b>	<b>22,5</b>
<b>Poulet</b>	<b>4,1</b>	<b>5,7</b>	<b>6,64</b>	<b>5,2</b>	<b>11,6</b>
Poulet PAC	6,1	-0,2	5,12	7,8	4,0
Poulet effilé	-11,5	3,8	7,36	3,8	0,9
Poulet découpe	5,1	10,2	7,44	3,4	6,6
<b>Dinde</b>	<b>10,5</b>	<b>-0,9</b>	<b>8,25</b>	<b>3,8</b>	<b>3,6</b>
<b>Canard</b>	<b>5,5</b>	<b>13,0</b>	<b>10,97</b>	<b>3,2</b>	<b>1,6</b>
<b>Pintade</b>	<b>40,2</b>	<b>8,4</b>	<b>8,61</b>	<b>4,5</b>	<b>0,8</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>7,8</b>	<b>4,1</b>	<b>8,32</b>	<b>1,8</b>	<b>4,1</b>
<b>Lapin</b>	<b>-7,6</b>	<b>7,0</b>	<b>9,37</b>	<b>5,3</b>	<b>1,4</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>-2,3</b>	<b>0,2</b>	<b>10,13</b>	<b>1,7</b>	<b>32,1</b>
<b>Jambon</b>	<b>-0,7</b>	<b>0,2</b>	<b>11,73</b>	<b>0,4</b>	<b>10,5</b>
Jambon cuit	-0,6	-0,1	10,77	0,3	9,1
Jambon cru/sec	-1,3	2,4	18,24	-0,5	1,3
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>-3,1</b>	<b>0,2</b>	<b>9,36</b>	<b>2,5</b>	<b>21,6</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	-2,6	4,9	7,35	1,8	4,0
Pâtés	3,0	-2,3	8,80	-0,1	2,5
Saucisses à pâte fine	1,6	5,9	5,68	4,6	2,6
Saucissons secs et salami	-3,2	-1,8	12,40	3,9	2,9
Charcuterie à base de volaille	7,6	-5,6	10,03	4,7	1,7
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-5,4</b>	<b>-7,0</b>	<b>6,83</b>	<b>11,3</b>	<b>4,6</b>
Bœuf haché surgelé	-3,8	-11,1	6,27	13,7	3,2
Autres viandes de boucherie surgelées	52,6	8,5	10,84	14,3	0,3
Volaille et lapin surgelés	-18,8	-1,8	7,06	-2,1	1,0
Abats surgelés	14,8	NS	14,11	NS	0,0

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

14/03/13

2013 - P2 4 semaines se terminant le 24 février 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	-2,3	-2,1	9,50	3,6	100,0
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	-2,5	-2,1	9,65	3,5	95,2
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+ 2)</b>	-5,1	-2,4	9,37	4,1	62,4
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-5,4</b>	<b>-2,5</b>	<b>10,43</b>	<b>4,9</b>	<b>39,2</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-4,7</i>	<i>-2,1</i>	<i>10,52</i>	<i>5,0</i>	<i>37,1</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>-6,8</b>	<b>-10,2</b>	<b>13,31</b>	<b>9,1</b>	<b>9,8</b>
Bœuf à griller rôtir	0,3	-2,6	16,45	4,1	5,9
Bœuf à bouillir braiser	-16,6	-20,2	8,29	10,3	3,7
<b>Veau *</b>	<b>-1,1</b>	<b>-1,5</b>	<b>15,42</b>	<b>4,8</b>	<b>3,2</b>
Veau à griller rôtir	4,8	3,6	17,43	5,9	1,8
Veau à bouillir braiser	-8,0	-7,3	12,78	1,0	1,4
<b>Viande ovine *</b>	<b>6,7</b>	<b>4,9</b>	<b>13,16</b>	<b>0,5</b>	<b>2,2</b>
Viande ovine à griller rôtir	4,3	5,4	14,12	0,3	1,7
Viande ovine à bouillir braiser	18,3	1,3	9,49	2,2	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-9,2</b>	<b>0,8</b>	<b>6,88</b>	<b>3,1</b>	<b>9,5</b>
Porc frais longe	-8,7	0,5	7,21	5,8	7,9
Porc frais autres morceaux	-11,7	2,5	5,25	-12,0	1,6
<b>Cheval *</b>	<b>-3,9</b>	<b>-1,1</b>	<b>15,35</b>	<b>-1,7</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>-4,6</b>	<b>2,0</b>	<b>9,30</b>	<b>4,2</b>	<b>11,0</b>
Dt viande hachée fraîche	-4,0	5,2	9,93	5,1	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	6,0	2,7	8,31	5,2	2,2
Dt morceaux demi sel porc	-15,2	-4,4	6,18	3,7	2,0
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-16,8</b>	<b>-8,0</b>	<b>8,84</b>	<b>1,8</b>	<b>2,1</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>-4,6</b>	<b>-2,2</b>	<b>7,59</b>	<b>2,4</b>	<b>23,2</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<i>-4,6</i>	<i>-1,1</i>	<i>7,50</i>	<i>2,1</i>	<i>21,4</i>
<b>Poulet</b>	<b>3,3</b>	<b>1,4</b>	<b>6,64</b>	<b>5,9</b>	<b>11,1</b>
Poulet PAC	-5,9	0,1	5,05	2,5	3,7
Poulet effilé	29,6	7,6	7,57	4,2	1,0
Poulet découpe	6,1	1,6	7,43	7,3	6,3
<b>Dinde</b>	<b>-10,6</b>	<b>-2,6</b>	<b>8,30</b>	<b>0,8</b>	<b>3,3</b>
<b>Canard</b>	<b>-5,7</b>	<b>-15,2</b>	<b>10,50</b>	<b>1,7</b>	<b>1,5</b>
<b>Pintade</b>	<b>-15,5</b>	<b>-5,3</b>	<b>9,22</b>	<b>2,8</b>	<b>0,5</b>
<b>Elaborés de volaille</b>	<b>-7,3</b>	<b>-3,2</b>	<b>8,10</b>	<b>-1,9</b>	<b>3,8</b>
<b>Lapin</b>	<b>-7,4</b>	<b>-17,4</b>	<b>8,79</b>	<b>8,3</b>	<b>1,5</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>2,9</b>	<b>-1,5</b>	<b>10,16</b>	<b>2,5</b>	<b>32,7</b>
<b>Jambon</b>	<b>2,2</b>	<b>-1,7</b>	<b>11,74</b>	<b>0,4</b>	<b>10,5</b>
Jambon cuit	2,3	-1,4	10,79	0,2	9,2
Jambon cru/sec	1,4	-3,8	18,19	1,8	1,4
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>3,2</b>	<b>-1,4</b>	<b>9,42</b>	<b>3,8</b>	<b>22,2</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	7,2	-4,5	7,53	2,5	4,1
Pâtés	1,6	-2,4	8,95	5,3	2,4
Saucisses à pâte fine	-1,6	-4,1	5,95	6,7	2,5
Saucissons secs et salami	10,0	-0,5	12,23	2,0	3,0
Charcuterie à base de volaille	-4,6	-6,4	10,18	5,7	1,6
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>2,5</b>	<b>-1,9</b>	<b>6,63</b>	<b>5,1</b>	<b>4,8</b>
Bœuf haché surgelé	5,5	-5,9	6,20	9,0	3,3
Autres viandes de boucherie surgelées	-14,6	-26,1	10,96	3,3	0,2
Volaille et lapin surgelés	-1,7	13,8	6,80	0,5	1,2
Abats surgelés	NS	NS	15,21	NS	0,0



> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

14/02/13

2013 - P1 4 semaines se terminant le 27 janvier 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>5,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,31</b>	<b>1,6</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>5,7</b>	<b>0,5</b>	<b>9,44</b>	<b>1,4</b>	<b>95,4</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	<b>11,0</b>	<b>0,9</b>	<b>9,06</b>	<b>1,0</b>	<b>64,3</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>26,4</b>	<b>1,1</b>	<b>9,92</b>	<b>2,7</b>	<b>40,5</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>24,9</i>	<i>0,4</i>	<i>10,04</i>	<i>3,0</i>	<i>38,0</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>18,0</b>	<b>-1,7</b>	<b>12,75</b>	<b>4,0</b>	<b>10,2</b>
Bœuf à griller rôtir	4,8	-6,8	16,50	5,0	5,8
Bœuf à bouillir braiser	48,6	9,1	7,83	11,2	4,3
<b>Veau *</b>	<b>15,2</b>	<b>4,9</b>	<b>15,08</b>	<b>2,1</b>	<b>3,2</b>
Veau à griller rôtir	2,3	-0,7	17,20	4,0	1,7
Veau à bouillir braiser	34,9	12,4	12,63	1,5	1,5
<b>Viande ovine *</b>	<b>-16,0</b>	<b>-16,5</b>	<b>13,25</b>	<b>2,5</b>	<b>2,0</b>
Viande ovine à griller rôtir	-19,2	-17,0	14,16	3,0	1,6
Viande ovine à bouillir braiser	24,3	-7,8	9,54	1,7	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>55,4</b>	<b>0,0</b>	<b>6,33</b>	<b>4,6</b>	<b>10,2</b>
Porc frais longe	46,3	-3,5	6,64	6,5	8,5
Porc frais autres morceaux	120,8	20,7	4,84	-2,5	1,8
<b>Cheval *</b>	<b>5,5</b>	<b>-12,5</b>	<b>14,97</b>	<b>0,7</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>27,5</b>	<b>4,7</b>	<b>9,07</b>	<b>3,1</b>	<b>11,3</b>
Dt viande hachée fraîche	23,3	4,9	9,83	6,2	4,4
Dt saucisses fraîches à cuire	8,0	9,5	8,15	7,0	2,1
Dt morceaux demi sel porc	95,4	18,3	5,68	0,0	2,3
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>56,0</b>	<b>13,1</b>	<b>8,12</b>	<b>0,6</b>	<b>2,4</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>-8,0</b>	<b>0,7</b>	<b>7,60</b>	<b>-2,7</b>	<b>23,8</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<i>-10,9</i>	<i>-1,1</i>	<i>7,52</i>	<i>-3,3</i>	<i>21,9</i>
<b>Poulet</b>	<b>28,2</b>	<b>7,1</b>	<b>6,43</b>	<b>2,7</b>	<b>10,5</b>
Poulet PAC	39,8	7,9	5,02	2,9	3,9
Poulet effilé	-10,5	-14,1	7,67	9,3	0,8
Poulet découpe	28,1	11,0	7,23	1,9	5,8
<b>Dinde</b>	<b>-9,2</b>	<b>-5,7</b>	<b>8,34</b>	<b>2,6</b>	<b>3,6</b>
<b>Canard</b>	<b>-33,4</b>	<b>-6,7</b>	<b>10,60</b>	<b>-4,4</b>	<b>1,5</b>
<b>Pintade</b>	<b>-61,2</b>	<b>-29,0</b>	<b>8,15</b>	<b>-10,4</b>	<b>0,6</b>
<b>Elaborés de volaille</b>	<b>17,9</b>	<b>8,8</b>	<b>8,08</b>	<b>-6,6</b>	<b>3,9</b>
<b>Lapin</b>	<b>47,8</b>	<b>14,4</b>	<b>8,81</b>	<b>3,4</b>	<b>1,6</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>-3,7</b>	<b>-0,5</b>	<b>10,21</b>	<b>2,3</b>	<b>31,1</b>
<b>Jambon</b>	<b>4,8</b>	<b>0,1</b>	<b>11,80</b>	<b>1,2</b>	<b>10,0</b>
Jambon cuit	10,2	0,1	10,84	0,5	8,7
Jambon cru/sec	-21,2	-0,3	18,27	4,5	1,3
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>-7,4</b>	<b>-0,8</b>	<b>9,45</b>	<b>2,8</b>	<b>21,0</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	8,4	3,6	7,59	2,0	3,8
Pâtés	-24,4	2,1	8,87	-1,3	2,3
Saucisses à pâte fine	-17,0	-6,9	5,85	3,9	2,5
Saucissons secs et salami	-5,5	0,2	12,26	0,7	2,7
Charcuterie à base de volaille	14,6	1,0	10,13	1,0	1,6
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>6,0</b>	<b>-5,9</b>	<b>6,77</b>	<b>5,4</b>	<b>4,6</b>
Bœuf haché surgelé	3,7	-12,3	6,21	12,3	3,1
Autres viandes de boucherie surgelées	-27,2	-21,4	10,22	-8,2	0,2
Volaille et lapin surgelés	50,1	24,3	7,25	0,4	1,2
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS