

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

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

Panel Kantar Worldpanel

15/05/13

MARS 2013	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>21,0</b>	<b>-4,1</b>	<b>12,47</b>	<b>-2,2</b>	<b>3,5</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>26,6</b>	<b>30,7</b>	<b>-12,7</b>	<b>9,99</b>	<b>-5,6</b>	<b>9,3</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>71,2</b>	<b>17,4</b>	<b>-0,2</b>	<b>13,35</b>	<b>-0,6</b>	<b>1,2</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,9</b>	<b>18,8</b>	<b>-4,7</b>	<b>14,19</b>	<b>-1,0</b>	<b>5,2</b>
Saumon	19,8	21,7	-19,1	13,49	-5,2	11,6
Cabillaud	21,0	19,5	14,4	12,72	-3,8	-5,2
Lieu noir	5,6	12,5	19,8	9,67	2,6	-9,3
Dorade	3,0	40,9	5,3	11,49	8,3	22,0
Truite	3,3	9,5	-9,2	10,93	-4,5	3,3
Perche	1,6	29,6	67,7	12,28	7,1	-2,3
Pangas	0,9	-1,9	-33,1	9,41	6,4	7,8
Merlu, colin	2,7	-18,6	-19,1	10,52	4,5	15,2
Merlan	5,6	9,5	17,7	11,12	-3,3	-5,0
Bar, loup	3,2	59,4	-12,5	14,09	-2,0	-7,2
Lotte, baudroie	3,9	34,9	-16,0	17,07	2,5	2,1
Raie	2,1	32,1	-26,4	14,03	5,8	10,1
Sole	2,9	15,8	-11,5	18,29	-2,0	6,7
Thon	0,4	18,9	-50,1	19,21	-11,2	-5,2
Lieu jaune	1,5	10,8	16,6	12,90	2,7	15,1
Sardine	0,9	105,7	-35,8	8,45	-7,0	40,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>9,6</b>	<b>1,2</b>	<b>5,01</b>	<b>0,8</b>	<b>0,4</b>
Moule	44,5	-9,6	-10,2	3,24	-2,4	7,3
Coquille Saint-Jacques entière	8,4	6,3	-25,6	5,38	-3,9	2,3
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>23,4</b>	<b>9,3</b>	<b>22,27</b>	<b>0,6</b>	<b>3,9</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-20,3</b>	<b>-18,6</b>	<b>8,97</b>	<b>7,6</b>	<b>-10,7</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>27,2</b>	<b>-11,0</b>	<b>12,67</b>	<b>-0,3</b>	<b>8,9</b>
Langoustine	27,1	99,3	-13,8	16,45	1,5	6,2
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>15,0</b>	<b>-4,4</b>	<b>12,86</b>	<b>2,0</b>	<b>3,2</b>
Poissons panés, grillés	4,1	-1,8	6,8	11,41	6,6	2,7
Poissons fumés, salés, séchés	28,1	18,3	6,4	20,13	1,6	-1,3
Poissons fumés	23,1	15,3	3,8	21,93	3,7	-0,3
<i>dont Saumon fumé</i>	<i>15,9</i>	<i>22,4</i>	<i>5,5</i>	<i>24,50</i>	<i>-0,2</i>	<i>-1,7</i>
Surimi	28,7	8,8	-21,7	6,45	0,2	-1,6
Crevettes et gambas cuites	25,9	30,1	-0,1	11,17	-1,3	-0,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>9,9</b>	<b>-1,2</b>	<b>8,90</b>	<b>-3,6</b>	<b>-0,4</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

PANEL

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

15/05/13

Cumul annuel Janvier 2013 à MARS 2013	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,1</b>	<b>12,64</b>	<b>1,8</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>26,0</b>	<b>-10,3</b>	<b>10,06</b>	<b>3,9</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>71,9</b>	<b>-0,1</b>	<b>13,51</b>	<b>0,5</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,3</b>	<b>-2,4</b>	<b>14,35</b>	<b>3,2</b>
Saumon	21,6	-9,0	13,57	9,3
Cabillaud	20,1	16,9	13,41	-5,7
Lieu noir	5,4	4,2	9,71	-5,9
Dorade	3,0	-4,7	11,44	9,1
Truite	3,7	-3,2	10,52	3,8
Perche	1,6	16,3	11,54	-3,2
Pangas	1,2	-33,4	8,18	2,2
Merlu, colin	3,3	-14,9	10,26	7,1
Merlan	5,4	8,2	11,43	-5,0
Bar, loup	2,9	-18,5	14,12	-5,2
Lotte, baudroie	3,5	-18,7	17,44	0,0
Raie	2,1	-19,2	13,72	5,7
Sole	2,9	0,5	18,15	-1,4
Thon	0,4	-32,9	20,83	0,7
Lieu jaune	1,4	-8,5	12,64	16,6
Sardine	0,6	-36,9	9,19	40,9
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>6,9</b>	<b>5,08</b>	<b>-3,0</b>
Moule	48,5	7,8	3,30	5,5
Coquille Saint-Jacques entière	8,8	-7,1	5,46	-8,6
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>21,0</b>	<b>23,22</b>	<b>0,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,9</b>	<b>9,15</b>	<b>-2,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-9,7</b>	<b>12,83</b>	<b>4,8</b>
Langoustine	23,4	-5,8	16,24	6,1
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparé)</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,5</b>	<b>12,82</b>	<b>1,8</b>
Poissons panés, grillés	4,9	13,8	10,90	2,0
Poissons fumés, salés, séchés	27,8	2,6	20,00	-1,4
Poissons fumés	23,4	1,4	21,48	-0,8
<i>dont Saumon fumé</i>	15,5	1,8	24,61	-2,0
Surimi	29,1	-13,6	6,49	0,6
Crevettes et gambas cuites	24,3	-0,3	11,34	0,3
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,2</b>	<b>8,88</b>	<b>0,2</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

PANEL

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

15/05/13

Cumul annuel mobile 12 mois se terminant en MARS 2013	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>1,4</b>	<b>12,37</b>	<b>-0,5</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>29,1</b>	<b>-6,3</b>	<b>9,43</b>	<b>1,0</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>68,9</b>	<b>5,2</b>	<b>13,56</b>	<b>-2,0</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,1</b>	<b>5,3</b>	<b>14,22</b>	<b>-0,5</b>
Saumon	24,8	16,8	12,47	-3,9
Cabillaud	15,0	13,4	14,63	-3,9
Lieu noir	5,5	6,9	9,72	-4,1
Dorade	3,2	3,6	11,65	0,5
Truite	3,1	-2,9	10,78	0,2
Perche	1,5	-1,6	11,21	-5,5
Pangas	1,2	-28,9	8,55	6,7
Merlu, colin	3,7	-11,1	9,40	1,8
Merlan	4,0	0,1	12,22	-2,7
Bar, loup	2,7	-20,8	14,71	3,4
Lotte, baudroie	3,4	2,3	17,89	0,1
Raie	2,1	-14,9	13,03	3,5
Sole	2,6	-2,3	17,67	-6,9
Thon	1,1	-9,3	15,87	-1,2
Lieu jaune	0,9	-9,9	13,03	5,0
Sardine	2,6	-17,8	6,22	20,5
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>4,5</b>	<b>5,22</b>	<b>-2,4</b>
Moule	54,4	10,1	3,36	-1,5
Coquille Saint-Jacques entière	6,4	9,9	5,40	-7,3
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>17,2</b>	<b>24,03</b>	<b>4,5</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,2</b>	<b>9,38</b>	<b>1,2</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,2</b>	<b>12,02</b>	<b>-2,0</b>
Langoustine	19,0	-15,6	15,73	8,7
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparé)</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,5</b>	<b>12,85</b>	<b>2,2</b>
Poissons panés, grillés	3,8	2,9	11,07	3,7
Poissons fumés, salés, séchés	25,2	2,0	21,31	-0,5
Poissons fumés	22,6	2,4	22,33	-0,7
<i>dont Saumon fumé</i>	16,2	4,9	24,81	-2,4
Surimi	33,3	-9,1	6,49	0,7
Crevettes et gambas cuites	23,9	1,2	11,52	0,2
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,2</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

09/04/13

FEVRIER 2013	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>1,0</b>	<b>-3,1</b>	<b>12,75</b>	<b>0,3</b>	<b>3,3</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>24,6</b>	<b>-7,2</b>	<b>-7,2</b>	<b>10,58</b>	<b>9,4</b>	<b>7,6</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>73,4</b>	<b>4,1</b>	<b>-1,5</b>	<b>13,43</b>	<b>-2,6</b>	<b>1,7</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,3</b>	<b>-1,9</b>	<b>-5,7</b>	<b>14,33</b>	<b>-1,5</b>	<b>4,4</b>
Saumon	19,7	-22,8	-20,4	14,24	8,4	13,9
Cabillaud	21,3	20,6	26,1	13,22	-9,8	-6,2
Lieu noir	6,0	33,6	16,1	9,42	-7,2	-1,9
Dorade	2,6	-20,0	-2,7	10,61	-11,9	-13,1
Truite	3,6	-16,4	7,0	11,44	22,2	12,2
Perche	1,5	-24,5	39,2	11,47	5,4	-7,1
Pangas	1,1	-29,4	6,7	8,84	29,0	-0,6
Merlu, colin	4,0	25,5	-20,5	10,07	-1,4	6,9
Merlan	6,1	37,4	15,2	11,50	-2,6	1,4
Bar, loup	2,5	-11,1	-10,2	14,37	3,1	-1,9
Lotte, baudroie	3,5	12,1	-24,9	16,66	-11,7	-1,3
Raie	1,9	-14,3	-17,8	13,26	-3,6	0,5
Sole	3,0	18,2	22,2	18,66	7,5	-2,3
Thon	0,4	7,6	8,8	21,63	-1,9	-3,3
Lieu jaune	1,7	89,5	-19,6	12,57	2,9	22,8
Sardine	0,5	31,6	-38,8	9,09	-19,7	34,6
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-14,6</b>	<b>9,2</b>	<b>5,00</b>	<b>-4,6</b>	<b>-2,9</b>
Moule	53,4	-4,3	13,4	3,34	0,6	8,3
Coquille Saint-Jacques entière	8,7	-19,3	-21,8	5,60	3,3	-4,6
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>75,6</b>	<b>19,4</b>	<b>22,14</b>	<b>-18,5</b>	<b>-7,6</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>12,8</b>	<b>4,9</b>	<b>8,34</b>	<b>-18,5</b>	<b>5,3</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-13,2</b>	<b>-14,6</b>	<b>12,70</b>	<b>-3,2</b>	<b>12,3</b>
Langoustine	17,3	-38,6	-35,3	16,21	1,3	11,1
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,5</b>	<b>3,0</b>	<b>12,60</b>	<b>-3,1</b>	<b>2,0</b>
Poissons panés, grillés	4,8	-18,2	2,3	10,71	0,6	-0,6
Poissons fumés, salés, séchés	27,3	-3,8	5,5	19,82	-1,0	2,2
Poissons fumés	23,0	-6,3	5,3	21,15	-0,7	2,1
<i>dont Saumon fumé</i>	14,9	-5,7	9,1	24,54	-1,1	1,5
Surimi	30,3	5,1	-3,4	6,44	-2,3	1,7
Crevettes et gambas cuites	22,9	-5,5	-2,9	11,31	-2,3	0,2
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-12,3</b>	<b>-0,3</b>	<b>9,24</b>	<b>8,1</b>	<b>9,9</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

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

14/03/13

JANVIER 2013	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>7,7</b>	<b>-1,7</b>	<b>12,72</b>	<b>-1,7</b>	<b>-1,6</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>26,8</b>	<b>3,0</b>	<b>-10,0</b>	<b>9,67</b>	<b>5,2</b>	<b>-5,4</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>71,2</b>	<b>10,1</b>	<b>1,5</b>	<b>13,79</b>	<b>-4,4</b>	<b>-1,5</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,8</b>	<b>10,0</b>	<b>4,1</b>	<b>14,54</b>	<b>2,2</b>	<b>-0,3</b>
Saumon	25,7	-18,1	17,6	13,13	12,5	2,8
Cabillaud	17,8	22,9	10,6	14,65	-1,9	-5,5
Lieu noir	4,6	0,9	-21,9	10,15	8,4	-4,3
Dorade	3,3	15,8	-15,2	12,04	5,5	17,5
Truite	4,4	95,0	-4,9	9,37	-24,5	-2,9
Perche	1,9	96,1	-18,3	10,88	-5,9	-4,8
Pangas	1,6	74,7	-47,4	6,86	-22,3	-6,0
Merlu, colin	3,2	24,9	-1,2	10,21	-3,2	-1,5
Merlan	4,5	27,6	-10,2	11,80	-5,7	-10,2
Bar, loup	2,8	21,7	-31,0	13,94	-12,8	-5,4
Lotte, baudroie	3,1	-34,6	-14,9	18,86	-8,0	-2,0
Raie	2,2	11,6	-10,7	13,76	13,7	5,0
Sole	2,6	48,4	-1,9	17,36	-8,3	-11,8
Thon	0,3	-0,5	-31,0	22,04	5,4	8,7
Lieu jaune	0,9	55,5	-23,3	12,22	-12,8	6,9
Sardine	0,4	11,8	-37,6	11,32	-8,2	49,4
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-62,5</b>	<b>9,8</b>	<b>5,24</b>	<b>-26,1</b>	<b>-5,8</b>
Moule	47,7	-3,3	21,5	3,32	-9,5	0,7
Coquille Saint-Jacques entière	9,2	-57,9	46,3	5,42	-2,3	-26,3
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-71,9</b>	<b>62,8</b>	<b>27,17</b>	<b>-0,5</b>	<b>0,2</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-23,9</b>	<b>-6,8</b>	<b>10,23</b>	<b>-2,9</b>	<b>1,8</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-73,6</b>	<b>-3,4</b>	<b>13,12</b>	<b>-27,9</b>	<b>-5,5</b>
Langoustine	24,5	-54,5	54,9	16,01	-17,3	0,4
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>-41,4</b>	<b>-2,5</b>	<b>13,01</b>	<b>-21,0</b>	<b>0,3</b>
Poissons panés, grillés	5,8	68,9	33,1	10,65	-8,7	4,9
Poissons fumés, salés, séchés	28,0	-53,5	-3,7	20,01	-19,7	-4,2
Poissons fumés	24,2	-58,4	-4,4	21,30	-15,8	-3,6
<i>dont Saumon fumé</i>	15,6	-68,8	-7,8	24,81	-5,6	-4,7
Surimi	28,4	-1,0	-13,1	6,59	-0,2	2,4
Crevettes et gambas cuites	23,9	-46,4	2,0	11,58	-1,4	2,1
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>13,1</b>	<b>0,9</b>	<b>8,55</b>	<b>-14,3</b>	<b>-6,9</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel