

## Porcins

### Indices d'évolution des prix d'achat des pièces de découpe de porc – Juin 2013

Ce supplément présente l'historique d'un indice d'évolution des prix d'achat des pièces de découpe de porc utilisées par les fabricants de charcuterie de septembre 2012 à juin 2013.

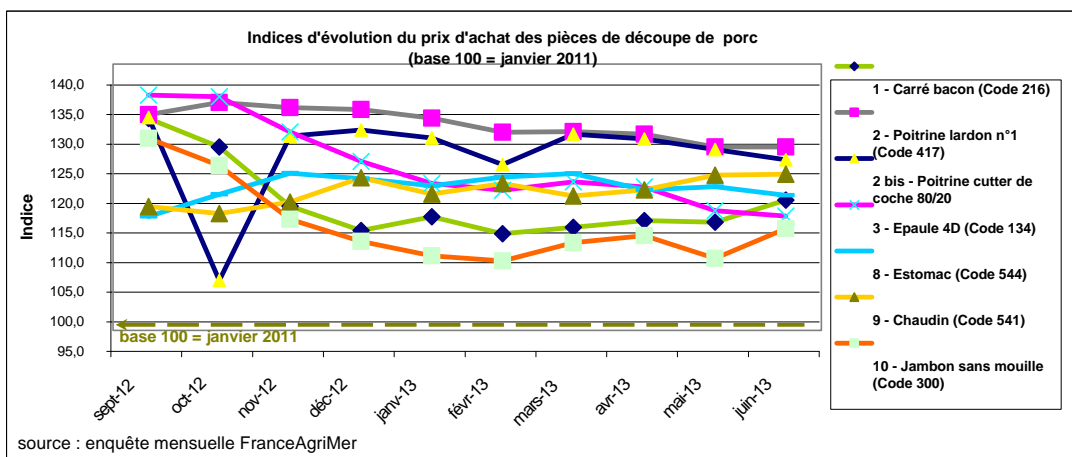
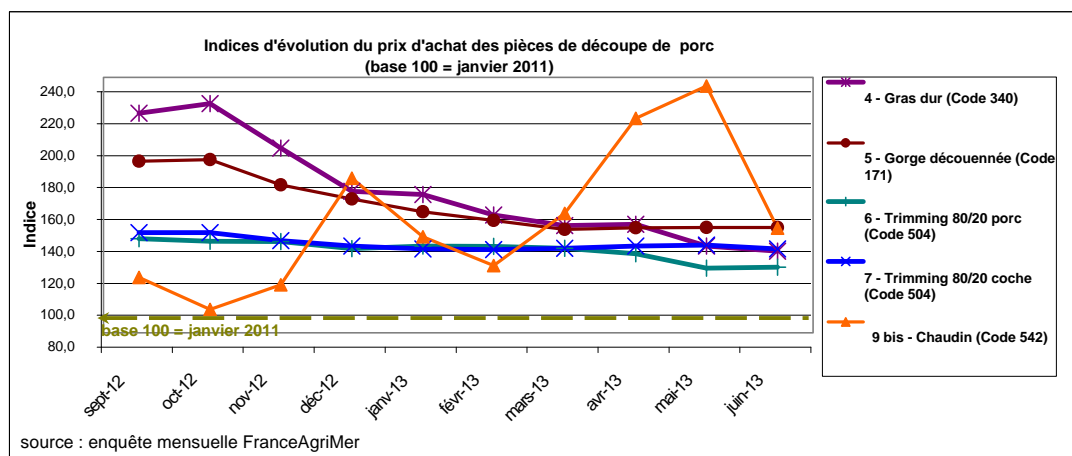
Les indices sont issus d'une enquête mensuelle réalisée par FranceAgriMer depuis septembre 2012 auprès d'un échantillon d'environ 50 entreprises volontaires représentatives du secteur de la charcuterie.

La base 100 de l'indice est le mois de janvier 2011.

#### Indices mensuels d'évolution du prix d'achat des pièces de porc pour la charcuterie (janvier 2011 = base 100)

	janv 2011	sept 2012	oct 2012	nov 2012	déc 2012	janv 2013	févr 2013	mars 2013	avr 2013	mai 2013	juin 2013
1 - Carré bacon (Code 216)	100,0	130,8	126,0	116,0	111,9	114,2	111,3	112,4	113,6	113,3	117,0
2 - Poitrine lardon n°1 (Code 417)	100,0	131,5	133,5	132,7	132,3	130,9	128,5	128,6	128,2	126,0	126,0
2 bis - Poitrine cutter de coche 80/20	100,0	131,0	103,4	127,8	128,9	127,5	123,0	128,1	127,3	125,6	123,8
3 - Epaule 4D (Code 134)	100,0	134,8	134,5	128,5	123,5	119,8	118,7	120,1	119,2	115,2	114,3
4 - Gras dur (Code 340)	100,0	217,5	223,7	195,7	168,6	166,6	153,7	147,2	147,9	134,3	131,1
5 - Gorge découennée (Code 171)	100,0	187,4	188,5	172,6	163,7	155,9	150,3	144,8	145,7	146,0	145,9
6 - Trimming 80/20 porc (Code 504)	100,0	139,0	137,3	137,1	132,6	134,4	134,1	132,8	129,6	120,5	121,2
7 - Trimming 80/20 coche (Code 504)	100,0	142,7	142,8	137,8	134,4	132,5	132,0	132,8	134,3	134,9	132,5
8 - Estomac (Code 544)	100,0	114,3	118,0	121,6	120,6	119,4	120,9	121,5	118,8	119,3	117,8
9 - Chaudin (Code 541)	100,0	116,0	114,7	116,7	120,8	118,1	119,8	117,7	118,7	121,2	121,4
9 bis - Chaudin (Code 542)	100,0	114,6	94,7	110,1	176,9	140,1	122,2	154,9	214,3	234,7	145,5
10 - Jambon sans mouille (Code 300)	100,0	127,5	122,9	113,8	110,0	107,6	106,7	109,8	111,0	107,1	112,2
Indice pondéré toutes pièces	100,0	133,5	131,7	125,3	120,4	117,8	115,4	119,3	120,0	114,7	115,7
Indice pondéré HORS JAMBON SANS MOUILLE	100,0	143,3	146,4	142,6	135,5	130,7	126,3	131,3	131,6	124,1	120,2

Source : Enquête mensuelle réalisée par FranceAgriMer auprès d'un échantillon d'environ 50 entreprises volontaires représentatives du secteur



#### Publication de FranceAgriMer

Direction de la publication : Frédéric GUEUDAR DELAHAYE - Direction Marchés, études et prospective - Service Bases d'information économique  
 Traitement des données : Marc Zribi, Mise en ligne : Maïssara ALI SAÏD (Viandes)  
 © FranceAgriMer : 12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 - 93555 Montreuil-sous-Bois cedex - Tel : 01.73.30.30.00 - Fax : 01.73.30.30.30