

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

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

12/02/14

DECEMBRE 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>-9,7</b>	<b>-5,9</b>	<b>13,51</b>	<b>6,8</b>	<b>4,4</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>31,3</b>	<b>-8,9</b>	<b>5,0</b>	<b>10,50</b>	<b>13,8</b>	<b>14,3</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>66,3</b>	<b>-10,9</b>	<b>-10,3</b>	<b>14,77</b>	<b>4,5</b>	<b>2,4</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>16,6</b>	<b>-16,6</b>	<b>-15,7</b>	<b>15,77</b>	<b>3,6</b>	<b>10,8</b>
Saumon	28,1	32,4	-21,9	12,75	-12,3	9,3
Cabillaud	18,2	-2,4	9,4	14,98	2,4	0,4
Lieu noir	4,4	-44,0	-15,6	10,17	-0,2	8,6
Dorade	3,2	-19,8	-0,4	11,48	3,9	0,7
Truite	3,0	-20,7	12,6	13,36	15,3	7,5
Perche	0,9	-28,9	-18,1	10,98	-12,6	-5,0
Pangas	0,4	-53,4	-65,1	9,36	9,6	6,1
Merlu, colin	3,7	4,1	27,6	10,15	11,6	-3,8
Merlan	4,0	-22,9	-0,9	13,17	5,7	5,2
Bar, loup	3,3	0,3	24,2	16,74	8,5	4,7
Lotte, baudroie	4,0	10,4	-25,9	19,95	14,9	-2,6
Raie	2,3	-15,1	-0,3	12,07	-7,0	-0,3
Sole	3,3	-2,4	63,4	18,61	6,4	-1,2
Thon	0,5	2,1	33,9	21,29	7,7	1,6
Lieu jaune	0,6	-26,2	-5,1	15,05	15,2	7,1
Sardine	0,8	-30,9	109,5	6,33	-22,7	-48,7
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>125,2</b>	<b>3,0</b>	<b>7,37</b>	<b>40,4</b>	<b>4,1</b>
Moule	17,4	-32,4	-3,8	3,80	5,9	3,4
Coquille Saint-Jacques entière	6,9	70,5	-12,9	6,17	5,7	10,9
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>49,5</b>	<b>-2,0</b>	<b>26,99</b>	<b>45,8</b>	<b>-1,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,9</b>	<b>-5,0</b>	<b>10,35</b>	<b>0,8</b>	<b>-1,7</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>160,8</b>	<b>4,8</b>	<b>20,25</b>	<b>114,5</b>	<b>11,3</b>
Langoustine	15,4	225,0	13,8	19,23	32,0	-0,6
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>69,8</b>	<b>-6,2</b>	<b>17,39</b>	<b>25,4</b>	<b>5,6</b>
Poissons panés, grillés	2,4	-28,0	11,6	11,70	0,3	0,5
Poissons fumés, salés, séchés	33,4	97,0	-11,2	26,67	24,4	6,9
Poissons fumés	32,0	122,2	-12,4	27,32	17,6	7,9
<i>dont Saumon fumé</i>	27,1	192,1	-13,4	28,55	6,9	8,7
Surimi	16,3	-8,3	-9,0	6,62	1,3	0,3
Crevettes et gambas cuites	24,1	123,7	-12,8	14,00	0,2	19,0
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-11,7</b>	<b>-1,9</b>	<b>10,73</b>	<b>19,4</b>	<b>6,3</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

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

12/02/14

Cumul annuel Janvier 2013 à DECEMBRE 2013	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,2</b>	<b>12,72</b>	<b>3,3</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>29,6</b>	<b>-4,2</b>	<b>9,52</b>	<b>1,8</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>68,3</b>	<b>-4,2</b>	<b>14,04</b>	<b>3,7</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,9</b>	<b>-5,3</b>	<b>14,90</b>	<b>5,6</b>
Saumon	21,1	-19,4	14,34	17,2
Cabillaud	16,9	14,1	14,28	-4,4
Lieu noir	6,4	12,5	9,52	-3,6
Dorade	3,4	1,4	11,41	0,0
Truite	3,5	7,1	11,45	7,4
Perche	1,2	-18,9	11,76	4,2
Pangas	1,0	-32,1	8,50	0,6
Merlu, colin	3,8	-5,0	9,60	3,6
Merlan	4,2	3,7	12,21	-1,8
Bar, loup	2,7	-7,2	14,86	-0,4
Lotte, baudroie	3,1	-17,6	17,55	-1,7
Raie	2,0	-10,6	13,13	2,2
Sole	2,8	3,8	17,46	-1,6
Thon	1,4	18,4	15,56	-3,0
Lieu jaune	1,0	5,8	13,42	9,3
Sardine	2,8	0,3	6,16	1,4
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,8</b>	<b>5,35</b>	<b>1,9</b>
Moule	53,8	-1,9	3,55	6,3
Coquille Saint-Jacques entière	5,9	-11,8	5,69	2,4
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>9,5</b>	<b>22,90</b>	<b>-4,9</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>1,8</b>	<b>9,36</b>	<b>-0,6</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,3</b>	<b>12,86</b>	<b>7,7</b>
Langoustine	19,4	-2,2	16,11	3,6
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,2</b>	<b>13,23</b>	<b>3,7</b>
Poissons panés, grillés	4,3	11,5	11,32	3,1
Poissons fumés, salés, séchés	25,0	-3,7	21,96	2,8
Poissons fumés	22,4	-4,3	23,08	3,2
<i>dont Saumon fumé</i>	15,4	-7,7	25,91	4,0
Surimi	33,4	-6,3	6,49	0,1
Crevettes et gambas cuites	22,0	-11,5	12,47	8,4
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>2,0</b>	<b>9,42</b>	<b>2,0</b>

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

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

17/12/13

NOVEMBRE 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>-11,1</b>	<b>-8,9</b>	<b>12,66</b>	<b>0,8</b>	<b>2,9</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>31,1</b>	<b>3,1</b>	<b>-1,3</b>	<b>9,20</b>	<b>-3,5</b>	<b>-3,3</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>67,1</b>	<b>-15,7</b>	<b>-11,6</b>	<b>14,14</b>	<b>3,3</b>	<b>5,4</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,0</b>	<b>-7,4</b>	<b>-9,5</b>	<b>15,23</b>	<b>1,5</b>	<b>5,8</b>
Saumon	19,1	-28,4	-25,5	14,56	7,9	13,5
Cabillaud	16,7	-15,8	-3,2	14,61	5,6	-1,0
Lieu noir	7,0	-16,8	17,8	10,19	16,4	2,4
Dorade	3,6	-0,8	-1,7	11,05	-10,7	-5,8
Truite	3,4	-18,9	14,4	11,59	1,3	10,2
Perche	1,2	67,8	-48,4	12,56	-1,5	20,6
Pangas	0,7	-28,2	-42,6	8,54	-0,9	-5,3
Merlu, colin	3,2	-4,5	-2,0	9,10	-6,0	-8,7
Merlan	4,7	5,0	-8,2	12,46	4,2	3,2
Bar, loup	2,9	49,7	8,9	15,43	2,6	4,7
Lotte, baudroie	3,3	-24,0	-7,5	17,90	5,2	2,8
Raie	2,4	-10,8	-21,9	12,98	4,8	9,7
Sole	3,1	6,6	23,6	17,50	6,6	-2,9
Thon	0,5	-58,7	2,2	20,47	34,3	0,7
Lieu jaune	0,8	-23,7	5,0	13,06	-15,6	1,4
Sardine	1,1	-50,2	-2,6	8,19	48,7	14,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,7</b>	<b>-2,1</b>	<b>5,26</b>	<b>15,5</b>	<b>-0,2</b>
Moule	57,8	-9,2	9,8	3,60	7,4	2,4
Coquille Saint-Jacques entière	9,1	-16,9	-38,5	5,83	17,8	16,3
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>14,7</b>	<b>75,7</b>	<b>18,51</b>	<b>-5,2</b>	<b>-25,0</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,8</b>	<b>-8,3</b>	<b>10,27</b>	<b>-0,4</b>	<b>11,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>14,1</b>	<b>-4,2</b>	<b>9,44</b>	<b>-2,4</b>	<b>-11,2</b>
Langoustine	12,4	-2,7	-36,8	14,57	0,9	-3,7
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,7</b>	<b>-6,1</b>	<b>13,88</b>	<b>2,9</b>	<b>7,0</b>
Poissons panés, grillés	5,4	-0,1	13,7	11,69	1,1	5,4
Poissons fumés, salés, séchés	29,0	2,0	-1,6	21,43	-2,9	6,1
Poissons fumés	24,5	-2,2	-6,9	23,21	-0,8	10,0
<i>dont Saumon fumé</i>	<i>15,8</i>	<i>-0,1</i>	<i>-10,8</i>	<i>26,70</i>	<i>-3,6</i>	<i>10,0</i>
Surimi	30,4	-14,5	-4,0	6,54	0,1	-0,8
Crevettes et gambas cuites	18,4	-14,1	-28,8	13,96	7,2	17,7
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>7,1</b>	<b>4,9</b>	<b>9,03</b>	<b>0,2</b>	<b>3,8</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

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

20/11/13

OCTOBRE 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>12,7</b>	<b>-5,9</b>	<b>12,56</b>	<b>-2,9</b>	<b>6,3</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>26,8</b>	<b>1,5</b>	<b>-8,9</b>	<b>9,53</b>	<b>-4,0</b>	<b>2,0</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>70,8</b>	<b>18,0</b>	<b>-5,5</b>	<b>13,70</b>	<b>-3,3</b>	<b>7,4</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,2</b>	<b>9,9</b>	<b>-4,1</b>	<b>15,00</b>	<b>-0,1</b>	<b>8,4</b>
Saumon	23,8	23,3	-20,0	13,49	-6,7	23,0
Cabillaud	17,7	39,9	9,3	13,84	-11,7	0,3
Lieu noir	7,5	14,5	34,1	8,75	-3,5	-12,6
Dorade	3,3	-1,8	-9,8	12,38	-9,2	13,8
Truite	3,7	37,2	41,9	11,51	1,9	4,1
Perche	0,6	-54,5	-63,0	12,74	15,6	14,6
Pangas	0,9	-15,4	-21,5	8,76	10,1	6,8
Merlu, colin	3,0	-2,4	-20,1	9,68	-6,9	8,4
Merlan	4,0	42,1	2,7	11,96	-6,4	-0,4
Bar, loup	1,7	-35,4	-32,4	15,04	-5,2	0,9
Lotte, baudroie	3,9	56,1	-9,8	17,10	-1,9	3,3
Raie	2,4	0,6	-9,9	12,39	-5,3	2,5
Sole	2,6	2,2	-2,9	16,42	-4,1	-3,7
Thon	1,0	-15,7	66,4	15,24	-12,4	-3,8
Lieu jaune	0,9	0,4	9,5	15,48	21,0	14,9
Sardine	1,9	-42,0	111,9	5,51	-3,0	-24,0
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>19,7</b>	<b>0,6</b>	<b>4,56</b>	<b>6,3</b>	<b>-1,9</b>
Moule	61,9	-5,4	-0,6	3,35	-1,5	3,7
Coquille Saint-Jacques entière	10,7	-	-6,6	4,95	-	1,4
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>204,8</b>	<b>31,8</b>	<b>19,52</b>	<b>-19,0</b>	<b>-12,3</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-7,8</b>	<b>1,8</b>	<b>10,31</b>	<b>1,1</b>	<b>22,7</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,2</b>	<b>-14,3</b>	<b>9,67</b>	<b>-3,2</b>	<b>9,2</b>
Langoustine	14,5	22,7	-26,2	14,44	-12,4	0,4
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>9,2</b>	<b>-3,9</b>	<b>13,49</b>	<b>6,2</b>	<b>7,6</b>
Poissons panés, grillés	5,0	-0,3	21,8	11,53	4,4	3,4
Poissons fumés, salés, séchés	26,8	27,0	-1,1	22,07	5,1	8,5
Poissons fumés	23,7	22,7	-1,1	23,41	7,7	9,3
<i>dont Saumon fumé</i>	<i>15,0</i>	<i>30,0</i>	<i>-7,1</i>	<i>27,70</i>	<i>9,4</i>	<i>11,9</i>
Surimi	33,5	0,9	-3,5	6,52	0,6	0,4
Crevettes et gambas cuites	20,2	5,9	-20,4	13,03	0,1	16,7
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>12,7</b>	<b>0,7</b>	<b>8,98</b>	<b>-6,4</b>	<b>1,6</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

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

21/10/13

SEPTEMBRE 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>-0,6</b>	<b>-4,4</b>	<b>12,93</b>	<b>3,7</b>	<b>3,0</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>29,8</b>	<b>-20,6</b>	<b>-12,3</b>	<b>9,93</b>	<b>21,4</b>	<b>5,5</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>67,7</b>	<b>10,6</b>	<b>-1,1</b>	<b>14,16</b>	<b>-6,1</b>	<b>0,9</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,7</b>	<b>-3,5</b>	<b>-3,0</b>	<b>15,01</b>	<b>-5,5</b>	<b>3,1</b>
Saumon	21,8	10,3	-8,3	14,46	-9,5	13,8
Cabillaud	14,3	31,2	15,2	15,67	-7,7	-6,6
Lieu noir	7,4	2,1	19,4	9,07	-5,9	-7,5
Dorade	3,7	-12,8	-3,4	13,63	33,8	20,0
Truite	3,1	-5,6	-10,8	11,30	-3,3	3,6
Perche	1,5	11,7	-26,6	11,02	-6,3	9,6
Pangas	1,2	-1,3	-20,7	7,95	-6,7	-1,6
Merlu, colin	3,5	-16,5	6,8	10,39	16,4	2,0
Merlan	3,2	-0,1	-22,0	12,77	-1,6	-2,1
Bar, loup	3,0	36,3	23,4	15,88	26,3	4,8
Lotte, baudroie	2,8	93,1	-37,4	17,43	3,0	-5,2
Raie	2,7	146,0	12,0	13,08	-2,7	2,8
Sole	2,8	6,5	-9,7	17,13	-4,4	4,6
Thon	1,3	-63,5	-12,5	17,40	25,7	34,9
Lieu jaune	1,0	-	18,3	12,79	-	-1,6
Sardine	3,7	-57,3	-12,9	5,68	-0,1	-8,9
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-14,7</b>	<b>-16,2</b>	<b>4,29</b>	<b>10,6</b>	<b>3,0</b>
Moule	78,3	-22,7	-20,2	3,40	1,9	1,5
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>17,3</b>	<b>-16,1</b>	<b>24,11</b>	<b>0,3</b>	<b>-0,3</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-22,7</b>	<b>-11,1</b>	<b>10,20</b>	<b>12,1</b>	<b>10,9</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,8</b>	<b>-6,1</b>	<b>9,99</b>	<b>-5,6</b>	<b>8,3</b>
Langoustine	11,5	-19,9	-9,5	16,47	-5,5	16,7
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>-17,6</b>	<b>-12,6</b>	<b>12,71</b>	<b>4,5</b>	<b>5,5</b>
Poissons panés, grillés	5,5	22,9	-9,3	11,04	-6,0	10,0
Poissons fumés, salés, séchés	23,0	-0,6	-13,4	21,01	-4,2	4,0
Poissons fumés	21,1	-1,3	-10,6	21,73	-4,2	2,1
<i>dont Saumon fumé</i>	12,6	-12,1	-20,6	25,33	0,1	6,6
Surimi	36,3	-31,9	-12,2	6,48	0,7	1,3
Crevettes et gambas cuites	20,8	-13,5	-21,9	13,02	-0,4	13,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>8,0</b>	<b>-1,5</b>	<b>9,59</b>	<b>-1,9</b>	<b>6,0</b>

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

24/09/13

AOUT 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>2,3</b>	<b>-6,5</b>	<b>12,48</b>	<b>0,0</b>	<b>3,7</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>37,3</b>	<b>12,1</b>	<b>2,1</b>	<b>8,18</b>	<b>-2,1</b>	<b>-0,5</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>60,8</b>	<b>-3,4</b>	<b>-10,8</b>	<b>15,08</b>	<b>3,5</b>	<b>7,8</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,2</b>	<b>4,3</b>	<b>-7,0</b>	<b>15,88</b>	<b>6,5</b>	<b>10,7</b>
Saumon	19,6	6,4	-29,4	15,98	0,2	27,3
Cabillaud	10,8	0,1	18,6	16,99	3,9	-5,3
Lieu noir	7,2	11,4	30,0	9,63	-1,1	-3,2
Dorade	4,3	39,4	8,0	10,19	-13,1	-9,5
Truite	3,2	19,1	2,8	11,69	-9,3	10,5
Perche	1,4	5,1	-9,4	11,77	-4,8	1,1
Pangas	1,2	55,4	-9,9	8,52	-11,5	-4,6
Merlu, colin	4,1	-4,2	-10,2	8,93	2,5	-8,6
Merlan	3,1	11,0	5,0	12,98	8,7	-2,0
Bar, loup	2,2	-2,7	-10,3	12,57	-10,6	-17,3
Lotte, baudroie	1,4	-32,5	-43,2	16,93	7,1	-9,7
Raie	1,1	-29,9	-35,1	13,45	1,0	-0,8
Sole	2,6	43,8	3,3	17,93	0,6	8,1
Thon	3,6	-9,9	25,9	13,84	-0,6	-7,5
Lieu jaune	-	-	-	-	-	-
Sardine	8,7	4,2	5,0	5,68	0,7	14,4
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>54,4</b>	<b>0,7</b>	<b>3,87</b>	<b>-5,6</b>	<b>-3,6</b>
Moule	86,5	61,4	2,5	3,34	-3,4	0,1
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,7</b>	<b>-18,7</b>	<b>24,04</b>	<b>-0,5</b>	<b>-6,8</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>33,1</b>	<b>40,4</b>	<b>9,10</b>	<b>7,0</b>	<b>0,8</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,5</b>	<b>-5,2</b>	<b>10,58</b>	<b>0,0</b>	<b>5,2</b>
Langoustine	13,3	-48,8	1,2	17,43	21,3	7,6
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,5</b>	<b>-1,0</b>	<b>12,16</b>	<b>3,1</b>	<b>3,1</b>
Poissons panés, grillés	3,6	8,3	-0,9	11,66	1,8	2,0
Poissons fumés, salés, séchés	19,1	6,0	-0,8	21,91	1,7	4,4
Poissons fumés	17,6	3,5	-2,3	22,66	3,5	5,3
<i>dont Saumon fumé</i>	11,8	5,2	-7,7	25,28	4,0	6,9
Surimi	43,9	-7,8	-0,5	6,44	0,6	1,7
Crevettes et gambas cuites	19,9	2,7	-8,8	13,07	0,2	5,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,6</b>	<b>0,9</b>	<b>9,79</b>	<b>0,2</b>	<b>3,0</b>

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

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

29/08/13

JUILLET 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>-8,8</b>	<b>-3,4</b>	<b>12,47</b>	<b>-0,7</b>	<b>2,7</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>34,0</b>	<b>-4,3</b>	<b>1,8</b>	<b>8,36</b>	<b>-9,1</b>	<b>-9,8</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>64,4</b>	<b>-10,5</b>	<b>-5,6</b>	<b>14,57</b>	<b>2,9</b>	<b>7,8</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,8</b>	<b>-7,4</b>	<b>-7,5</b>	<b>14,90</b>	<b>0,3</b>	<b>5,3</b>
Saumon	18,9	-18,5	-27,3	15,95	8,3	24,9
Cabillaud	11,0	-24,7	23,2	16,35	11,2	-4,9
Lieu noir	6,6	-4,6	6,9	9,74	1,4	3,0
Dorade	3,1	-29,5	-14,9	11,72	6,1	-1,4
Truite	2,8	-13,7	-22,7	12,90	13,1	23,9
Perche	1,3	27,2	-22,4	12,36	-1,2	16,9
Pangas	0,8	-23,9	-34,7	9,63	15,0	11,7
Merlu, colin	4,4	-25,2	-14,4	8,71	-1,5	0,8
Merlan	2,9	-27,3	-11,0	11,94	-5,2	-12,1
Bar, loup	2,3	-18,2	-25,5	14,06	-16,0	-1,2
Lotte, baudroie	2,2	-13,5	9,7	15,81	-14,1	-4,6
Raie	1,6	-17,2	-3,3	13,32	-0,9	-8,1
Sole	1,9	-23,4	-14,5	17,82	3,9	-4,2
Thon	4,0	100,1	28,5	13,92	3,9	1,8
Lieu jaune	1,2	45,2	43,0	14,45	-1,1	-12,8
Sardine	8,5	67,8	38,5	5,64	-7,9	-22,4
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>25,6</b>	<b>-9,1</b>	<b>4,11</b>	<b>-9,3</b>	<b>-0,8</b>
Moule	82,7	40,0	-9,4	3,46	1,0	1,1
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-49,4</b>	<b>-28,2</b>	<b>24,16</b>	<b>11,8</b>	<b>3,6</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-11,3</b>	<b>4,7</b>	<b>8,50</b>	<b>3,8</b>	<b>-13,7</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-12,5</b>	<b>6,2</b>	<b>10,58</b>	<b>0,6</b>	<b>-4,6</b>
Langoustine	24,6	-12,2	40,9	14,37	4,4	-6,5
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>12,4</b>	<b>6,7</b>	<b>11,79</b>	<b>-4,5</b>	<b>-0,2</b>
Poissons panés, grillés	3,3	-8,0	-1,5	11,46	0,0	3,5
Poissons fumés, salés, séchés	17,6	-5,8	-2,3	21,54	-0,4	1,9
Poissons fumés	16,6	-1,3	-0,2	21,90	-2,5	0,5
<i>dont Saumon fumé</i>	10,9	-5,6	-6,6	24,31	-0,5	1,5
Surimi	46,4	23,2	11,8	6,40	-2,1	-2,2
Crevettes et gambas cuites	18,9	10,0	1,4	13,04	1,4	8,0
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-7,7</b>	<b>-0,4</b>	<b>9,77</b>	<b>0,6</b>	<b>5,9</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

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

Panel Kantar Worldpanel

07/08/13

JUIN 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>-4,4</b>	<b>-1,9</b>	<b>12,56</b>	<b>-3,0</b>	<b>2,8</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>32,4</b>	<b>8,3</b>	<b>8,1</b>	<b>9,20</b>	<b>-7,9</b>	<b>-0,8</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>65,7</b>	<b>-9,4</b>	<b>-6,5</b>	<b>14,16</b>	<b>0,3</b>	<b>5,7</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,6</b>	<b>-0,8</b>	<b>-2,2</b>	<b>14,86</b>	<b>-1,6</b>	<b>5,5</b>
Saumon	21,1	7,9	-15,9	14,73	-3,6	18,9
Cabillaud	13,4	-28,1	7,2	14,70	4,5	-4,8
Lieu noir	6,3	-13,4	-3,5	9,61	5,3	0,7
Dorade	4,1	10,0	25,7	11,05	-0,3	-12,8
Truite	2,9	-33,6	-2,8	11,40	0,5	1,6
Perche	1,0	8,9	-14,0	12,51	-6,7	-2,1
Pangas	0,9	-5,7	-33,5	8,37	-3,8	-2,1
Merlu, colin	5,4	17,6	33,8	8,84	-13,1	6,8
Merlan	3,6	-4,4	12,9	12,60	-6,6	-1,0
Bar, loup	2,6	-27,0	7,4	16,74	16,4	-0,6
Lotte, baudroie	2,3	-30,3	-18,0	18,41	12,2	1,0
Raie	1,8	-17,7	-19,7	13,44	2,9	-2,8
Sole	2,2	-24,7	5,0	17,16	2,5	-10,0
Thon	1,8	7,1	17,6	13,40	-10,5	-19,5
Lieu jaune	0,7	-18,3	31,7	14,62	2,6	14,1
Sardine	4,6	181,5	-20,0	6,13	-15,8	16,0
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>12,7</b>	<b>-3,1</b>	<b>4,53</b>	<b>-15,5</b>	<b>0,1</b>
Moule	74,2	46,8	-1,4	3,42	-4,9	2,3
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>3,2</b>	<b>-7,7</b>	<b>21,60</b>	<b>-8,9</b>	<b>-1,7</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>5,4</b>	<b>22,8</b>	<b>8,19</b>	<b>-14,6</b>	<b>-20,7</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>13,5</b>	<b>-4,4</b>	<b>10,52</b>	<b>-1,2</b>	<b>19,6</b>
Langoustine	24,5	11,0	6,8	13,76	-16,9	-7,9
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>-7,3</b>	<b>-11,5</b>	<b>12,34</b>	<b>1,2</b>	<b>5,8</b>
Poissons panés, grillés	4,0	7,5	12,6	11,47	-6,0	-1,4
Poissons fumés, salés, séchés	21,0	-6,3	-0,2	21,62	1,3	1,6
Poissons fumés	18,9	-8,5	-2,8	22,46	1,6	2,4
<i>dont Saumon fumé</i>	13,0	-7,1	-5,6	24,43	-0,7	0,3
Surimi	42,4	3,6	-9,7	6,54	1,0	0,8
Crevettes et gambas cuites	19,3	-26,9	-30,5	12,86	11,0	15,7
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>1,2</b>	<b>8,1</b>	<b>9,72</b>	<b>4,2</b>	<b>0,0</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel



&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

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

08/07/13

MAI 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>-1,6</b>	<b>-6,7</b>	<b>12,94</b>	<b>1,9</b>	<b>5,8</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>28,6</b>	<b>2,5</b>	<b>-13,8</b>	<b>9,99</b>	<b>3,4</b>	<b>6,5</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>69,2</b>	<b>-2,9</b>	<b>-3,8</b>	<b>14,11</b>	<b>1,9</b>	<b>4,6</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>16,9</b>	<b>-10,0</b>	<b>-9,5</b>	<b>15,11</b>	<b>5,9</b>	<b>6,6</b>
Saumon	18,7	-0,3	-25,0	15,28	1,3	24,9
Cabillaud	17,8	-15,8	6,9	14,06	6,2	-4,1
Lieu noir	7,0	1,3	7,4	9,12	-2,3	-5,4
Dorade	3,5	-2,0	-0,8	11,09	5,8	-9,1
Truite	4,2	9,1	52,5	11,35	-5,4	6,0
Perche	0,8	-34,8	-44,2	13,41	27,2	18,1
Pangas	1,0	10,8	-21,3	8,70	-3,4	-5,4
Merlu, colin	4,4	12,1	-17,0	10,17	12,2	25,4
Merlan	3,6	-17,5	-5,6	13,49	9,0	12,7
Bar, loup	3,4	17,6	-1,5	14,37	-3,3	7,2
Lotte, baudroie	3,1	-2,0	1,9	16,41	-10,1	-9,4
Raie	2,0	-3,3	10,4	13,06	0,9	-1,8
Sole	2,8	-12,1	-9,1	16,74	3,8	2,0
Thon	1,6	40,8	46,6	14,97	-22,8	-8,5
Lieu jaune	0,9	-39,1	-32,9	14,25	12,5	17,0
Sardine	1,6	4,8	-49,1	7,28	6,1	23,1
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,8</b>	<b>14,2</b>	<b>5,36</b>	<b>3,1</b>	<b>-2,9</b>
Moule	56,9	15,6	20,0	3,60	8,5	-0,1
Coquille Saint-Jacques entière	5,2	-32,3	-	6,69	15,6	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-35,7</b>	<b>-12,8</b>	<b>23,73</b>	<b>4,6</b>	<b>9,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>55,0</b>	<b>27,7</b>	<b>9,59</b>	<b>17,3</b>	<b>8,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>28,9</b>	<b>-7,4</b>	<b>10,65</b>	<b>-10,5</b>	<b>2,0</b>
Langoustine	25,1	3,9	-15,6	16,57	6,0	16,6
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>5,2</b>	<b>-5,4</b>	<b>12,19</b>	<b>-1,8</b>	<b>3,0</b>
Poissons panés, grillés	3,4	-22,0	-1,3	12,19	9,3	7,3
Poissons fumés, salés, séchés	20,7	-6,6	-3,4	21,35	0,6	1,9
Poissons fumés	19,1	-4,5	-2,0	22,10	0,3	1,5
<i>dont Saumon fumé</i>	13,0	-3,5	-3,4	24,60	0,0	0,8
Surimi	37,9	13,5	-9,1	6,48	0,8	-0,3
Crevettes et gambas cuites	24,5	7,9	-0,7	11,59	2,9	1,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-9,3</b>	<b>-2,6</b>	<b>9,33</b>	<b>-0,4</b>	<b>-4,9</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

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

06/06/13

AVRIL 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>-9,5</b>	<b>2,4</b>	<b>12,69</b>	<b>1,8</b>	<b>1,9</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>27,5</b>	<b>-6,5</b>	<b>2,6</b>	<b>9,66</b>	<b>-3,3</b>	<b>-0,3</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>70,1</b>	<b>-10,8</b>	<b>1,9</b>	<b>13,84</b>	<b>3,7</b>	<b>2,7</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,5</b>	<b>-6,6</b>	<b>-1,5</b>	<b>14,27</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>
Saumon	18,4	-15,7	-29,2	15,09	11,8	26,5
Cabillaud	20,8	-10,7	34,5	13,24	4,1	-8,8
Lieu noir	6,8	9,0	35,7	9,34	-3,4	-4,6
Dorade	3,5	5,2	35,2	10,48	-8,8	-14,2
Truite	3,8	4,7	26,2	11,99	9,7	12,1
Perche	1,3	-26,1	-0,1	10,54	-14,2	-8,8
Pangas	0,8	-16,5	-42,0	9,01	-4,3	3,1
Merlu, colin	3,9	29,8	2,2	9,06	-13,9	-3,6
Merlan	4,3	-29,6	49,5	12,38	11,3	-6,8
Bar, loup	2,8	-20,5	-1,6	14,86	5,5	-0,6
Lotte, baudroie	3,2	-25,9	-14,3	18,25	6,9	6,0
Raie	2,1	-8,8	6,2	12,94	-7,7	4,0
Sole	3,2	-1,4	8,7	16,12	-11,9	-9,0
Thon	1,1	194,1	34,3	19,38	0,9	5,9
Lieu jaune	1,4	-17,7	159,8	12,66	-1,9	-0,6
Sardine	1,5	57,5	48,4	6,86	-18,8	-0,7
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-38,2</b>	<b>-17,5</b>	<b>5,20</b>	<b>3,7</b>	<b>-2,1</b>
Moule	47,4	-34,3	-21,4	3,32	2,3	8,8
Coquille Saint-Jacques entière	7,4	-45,5	-7,8	5,79	7,6	-16,5
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-19,7</b>	<b>5,5</b>	<b>22,67</b>	<b>1,8</b>	<b>-3,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>7,7</b>	<b>-27,3</b>	<b>8,18</b>	<b>-8,8</b>	<b>-13,7</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>10,6</b>	<b>-9,8</b>	<b>11,90</b>	<b>-6,1</b>	<b>7,8</b>
Langoustine	31,1	26,7	3,6	15,63	-5,0	8,0
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>-9,7</b>	<b>-8,4</b>	<b>12,45</b>	<b>-3,1</b>	<b>0,2</b>
Poissons panés, grillés	4,6	0,4	25,9	11,10	-2,7	-0,2
Poissons fumés, salés, séchés	23,4	-24,7	-11,7	21,21	5,4	0,9
Poissons fumés	21,1	-17,3	-7,6	22,02	0,4	-1,6
<i>dont Saumon fumé</i>	14,2	-19,4	-12,8	24,60	0,4	-0,8
Surimi	35,2	10,7	-6,1	6,43	-0,2	-1,6
Crevettes et gambas cuites	23,9	-16,7	-13,6	11,26	0,8	1,7
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,4</b>	<b>2,5</b>	<b>9,30</b>	<b>4,4</b>	<b>1,4</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

&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

&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

<b>JANVIER 2013</b>	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 PREEMBALLES (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