

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

04/06/14

AVRIL 2014	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>-2,7</b>	<b>-1,1</b>	<b>12,48</b>	<b>0,7</b>	<b>-1,8</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>31,2</b>	<b>0,6</b>	<b>12,5</b>	<b>9,49</b>	<b>-2,3</b>	<b>-1,8</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>66,3</b>	<b>-4,2</b>	<b>-6,6</b>	<b>13,84</b>	<b>2,2</b>	<b>-0,1</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,9</b>	<b>-0,8</b>	<b>-4,8</b>	<b>14,55</b>	<b>-0,9</b>	<b>1,8</b>
Saumon	15,1	0,3	-19,0	15,94	0,3	5,6
Cabillaud	21,5	-6,0	2,3	12,95	1,2	-2,3
Lieu noir	7,0	39,2	2,0	8,86	-7,4	-5,2
Merlan	4,4	-20,1	0,0	12,06	5,3	-2,5
Merlu, colin	3,3	-33,9	-14,4	8,75	7,2	-3,5
Truite	4,2	12,0	8,4	12,23	7,2	1,9
Maquereau	5,0	17,5	30,0	5,21	-15,1	-10,1
Dorade	7,5	2,1	-7,6	12,36	6,7	-1,6
Lotte, baudroie	3,2	-12,9	-0,3	15,75	-2,6	-13,7
Sardine	2,3	149,4	54,5	6,78	-17,2	-1,1
Sole	3,3	-35,1	2,1	17,14	11,9	6,3
Bar, loup	2,6	-23,4	-9,4	14,93	11,8	0,4
Julienne	3,9	11,0	24,1	10,09	3,8	-4,0
Eglefin	1,5	1,0	-9,9	14,16	2,8	9,7
Thon	0,8	46,1	-35,3	19,12	3,8	-1,4
Pangas	0,4	-3,5	-57,1	9,57	1,4	6,2
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-29,4</b>	<b>2,6</b>	<b>5,83</b>	<b>8,7</b>	<b>12,2</b>
Moule	41,3	-33,8	-11,5	3,58	11,4	6,8
Coquille Saint-Jacques entière	10,4	-46,4	46,1	6,48	13,5	11,9
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>0,6</b>	<b>-35,5</b>	<b>23,76</b>	<b>9,2</b>	<b>4,8</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>11,6</b>	<b>51,9</b>	<b>8,59</b>	<b>-2,7</b>	<b>4,9</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>23,0</b>	<b>28,3</b>	<b>10,49</b>	<b>-8,1</b>	<b>-11,8</b>
Langoustine	26,1	34,6	7,5	15,04	-7,5	-3,8
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>5,1</b>	<b>5,7</b>	<b>13,31</b>	<b>1,6</b>	<b>6,9</b>
Poissons panés, grillés	4,6	-0,8	3,6	11,96	-0,3	7,5
Poissons fumés, salés, séchés	24,3	6,1	10,4	21,85	1,3	2,8
Poissons fumés	23,0	6,7	9,0	22,34	1,2	3,6
<i>dont Saumon fumé</i>	13,2	12,1	-1,2	27,15	-0,9	10,1
Surimi	33,7	6,3	1,7	6,58	8,7	2,2
Crevettes et gambas cuites	21,4	2,1	-5,0	13,30	1,6	17,8
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>1,6</b>	<b>-3,0</b>	<b>9,52</b>	<b>-1,6</b>	<b>1,4</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

**ATTENTION** : A partir de la prochaine publication, les tableaux de bord sur les achats des ménages issus du panel Kantar Worldpanel migrent vers le site de FranceAgriMer Visionet : <https://visionet.franceagrimer.fr/>  
 Vous trouverez désormais ces informations dans la rubrique **Données & chiffres > contexte général > consommation**

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

PANEL

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

04/06/14

Cumul annuel Janvier 2014 à AVRIL 2014	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,0</b>	<b>12,77</b>	<b>0,9</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>29,3</b>	<b>5,5</b>	<b>9,91</b>	<b>-0,5</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>68,3</b>	<b>-9,1</b>	<b>13,95</b>	<b>2,5</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,1</b>	<b>-6,6</b>	<b>14,90</b>	<b>3,7</b>
Saumon	15,4	-29,7	15,80	13,3
Cabillaud	23,4	9,8	13,08	-2,2
Lieu noir	6,1	0,3	9,65	0,6
Merlan	4,7	-13,0	12,27	5,5
Merlu, colin	3,9	8,2	9,32	-6,0
Truite	4,7	19,5	11,20	2,8
Maquereau	3,6	22,4	6,26	-3,1
Dorade	7,0	-15,2	12,02	-0,3
Lotte, baudroie	3,3	-8,5	16,72	-5,2
Sardine	1,2	39,8	7,46	-8,1
Sole	3,6	17,7	17,00	-3,3
Bar, loup	3,0	-0,9	14,52	1,5
Julienne	2,5	0,3	10,65	-2,0
Eglefin	1,5	-37,8	14,30	15,6
Thon	0,5	-13,0	19,93	-0,6
Pangas	0,4	-61,6	9,44	13,2
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,3</b>	<b>5,59</b>	<b>9,6</b>
Moule	46,0	-8,1	3,40	2,7
Coquille Saint-Jacques entière	10,9	24,0	6,02	9,2
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-25,5</b>	<b>22,71</b>	<b>-1,6</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>31,0</b>	<b>8,78</b>	<b>-1,5</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>11,6</b>	<b>11,86</b>	<b>-5,6</b>
Langoustine	22,1	-3,8	15,97	-0,4
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparé)</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,4</b>	<b>13,42</b>	<b>5,7</b>
Poissons panés, grillés	5,2	1,3	11,40	5,2
Poissons fumés, salés, séchés	26,0	-6,6	21,36	5,4
Poissons fumés	24,6	-6,9	21,77	5,4
<i>dont Saumon fumé</i>	13,4	-15,1	27,11	10,2
Surimi	31,9	0,2	6,41	-1,1
Crevettes et gambas cuites	20,9	-17,0	13,46	18,8
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,1</b>	<b>9,52</b>	<b>4,4</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

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

04/06/14

Cumul annuel mobile 12 mois se terminant en AVRIL 2014	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,3</b>	<b>12,76</b>	<b>2,9</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>30,6</b>	<b>-0,2</b>	<b>9,51</b>	<b>0,9</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>67,2</b>	<b>-7,6</b>	<b>14,18</b>	<b>4,3</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,7</b>	<b>-6,9</b>	<b>15,11</b>	<b>5,9</b>
Saumon	19,3	-24,1	14,88	17,1
Cabillaud	17,9	9,6	14,11	-2,5
Lieu noir	6,5	8,4	9,53	-1,5
Merlan	4,0	-7,7	12,50	2,7
Merlu, colin	3,9	1,1	9,41	0,4
Truite	3,8	13,7	11,54	5,7
Maquereau	3,7	11,5	6,18	2,6
Dorade	8,3	-6,9	12,00	1,9
Lotte, baudroie	3,0	-14,5	17,21	-4,3
Sardine	2,9	6,4	6,15	-1,3
Sole	3,0	9,6	17,23	-1,5
Bar, loup	2,8	-1,6	14,94	1,6
Julienne	2,5	13,2	10,91	-3,3
Eglefin	2,1	-27,1	13,31	8,4
Thon	1,4	18,1	15,46	-3,5
Pangas	0,7	-40,0	8,78	2,6
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,1</b>	<b>5,48</b>	<b>5,1</b>
Moule	53,3	-4,1	3,57	5,6
Coquille Saint-Jacques entière	6,5	-1,2	5,89	10,5
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,6</b>	<b>22,77</b>	<b>-5,0</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>14,2</b>	<b>9,28</b>	<b>-0,1</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,5</b>	<b>12,59</b>	<b>4,2</b>
Langoustine	18,7	-2,5	16,10	1,6
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,8</b>	<b>13,46</b>	<b>5,0</b>
Poissons panés, grillés	4,4	5,1	11,51	4,8
Poissons fumés, salés, séchés	24,8	-5,7	22,37	5,0
Poissons fumés	23,7	-5,9	22,73	5,1
<i>dont Saumon fumé</i>	14,9	-11,6	26,68	7,6
Surimi	33,9	-2,7	6,47	-0,2
Crevettes et gambas cuites	20,9	-15,8	13,19	14,4
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,2</b>	<b>9,56</b>	<b>3,2</b>

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

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

14/05/14

MARS 2014	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>16,8</b>	<b>-7,9</b>	<b>12,39</b>	<b>-4,0</b>	<b>-0,8</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>30,2</b>	<b>28,2</b>	<b>4,7</b>	<b>9,71</b>	<b>-6,2</b>	<b>-2,8</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>67,3</b>	<b>11,6</b>	<b>-12,9</b>	<b>13,54</b>	<b>-2,3</b>	<b>1,3</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,5</b>	<b>11,2</b>	<b>-10,2</b>	<b>14,68</b>	<b>-2,7</b>	<b>2,9</b>
Saumon	14,6	11,8	-31,9	15,90	-0,5	17,3
Cabillaud	22,2	-5,9	-2,7	12,79	2,6	0,5
Lieu noir	4,9	-16,0	-20,2	9,57	2,4	-0,9
Merlan	5,4	39,5	-11,3	11,45	-10,6	3,0
Merlu, colin	4,9	67,9	68,3	8,16	-23,6	-22,5
Truite	3,6	-22,1	1,3	11,40	-1,3	4,3
Maquereau	4,2	90,5	13,6	6,14	-16,7	6,7
Dorade	7,1	34,3	-12,5	11,59	-1,2	-6,5
Lotte, baudroie	3,6	37,6	-15,3	16,16	-1,6	-5,3
Sardine	0,9	80,7	-2,4	8,19	-11,3	-3,1
Sole	4,9	73,6	55,1	15,32	-14,1	-16,3
Bar, loup	3,3	33,8	-6,0	13,36	-9,8	-5,2
Julienne	3,4	219,1	13,4	9,72	-18,6	-9,3
Eglefin	1,4	6,2	-40,2	13,77	-8,3	18,0
Thon	0,5	21,2	28,2	18,42	-15,6	-3,8
Pangas	0,4	10,4	-62,9	9,43	-4,6	0,2
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>8,4</b>	<b>-9,5</b>	<b>5,36</b>	<b>-7,6</b>	<b>7,0</b>
Moule	44,0	1,3	-10,7	3,21	-4,6	-1,0
Coquille Saint-Jacques entière	13,7	41,2	48,4	5,71	-4,1	6,1
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-23,9</b>	<b>-48,5</b>	<b>21,76</b>	<b>2,5</b>	<b>-2,3</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>4,1</b>	<b>46,7</b>	<b>8,83</b>	<b>0,5</b>	<b>-1,6</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>44,2</b>	<b>15,4</b>	<b>11,42</b>	<b>-9,8</b>	<b>-9,9</b>
Langoustine	23,8	125,7	1,2	16,26	-5,4	-1,1
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>15,0</b>	<b>-8,9</b>	<b>13,09</b>	<b>-4,4</b>	<b>1,9</b>
Poissons panés, grillés	4,8	6,0	4,1	11,99	2,2	5,2
Poissons fumés, salés, séchés	24,1	5,1	-21,6	21,57	0,6	7,1
Poissons fumés	22,6	4,4	-21,9	22,08	1,0	7,0
<i>dont Saumon fumé</i>	12,4	4,5	-28,9	27,39	1,2	11,9
Surimi	33,3	22,0	6,1	6,05	-6,2	-6,1
Crevettes et gambas cuites	22,0	23,2	-22,4	13,09	-6,6	17,2
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>6,6</b>	<b>-7,7</b>	<b>9,68</b>	<b>4,1</b>	<b>7,7</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

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

Panel Kantar Worldpanel

11/04/14

FEVRIER 2014	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>2,7</b>	<b>-4,6</b>	<b>12,90</b>	<b>-3,9</b>	<b>1,1</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>27,5</b>	<b>1,6</b>	<b>6,8</b>	<b>10,33</b>	<b>0,7</b>	<b>-2,4</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>70,4</b>	<b>3,7</b>	<b>-8,5</b>	<b>13,86</b>	<b>-5,2</b>	<b>3,1</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,4</b>	<b>1,2</b>	<b>-4,1</b>	<b>15,09</b>	<b>-1,7</b>	<b>4,9</b>
Saumon	15,3	-5,9	-25,8	15,98	4,1	11,8
Cabillaud	27,6	23,6	23,7	12,47	-12,8	-5,7
Lieu noir	6,8	18,9	6,6	9,35	-16,5	-0,7
Merlan	4,5	1,1	-30,5	12,79	-2,5	11,2
Merlu, colin	3,4	-7,2	-18,5	10,68	2,0	6,0
Truite	5,4	-6,7	42,5	11,55	16,6	0,9
Maquereau	2,5	11,1	44,1	7,38	-6,0	-12,4
Dorade	3,3	-17,0	19,6	11,61	14,7	9,4
Lotte, baudroie	3,0	-8,6	-16,9	16,43	-12,4	-1,4
Sardine	0,6	-36,3	11,0	9,24	24,4	1,6
Sole	3,3	17,1	3,5	17,68	-8,3	-5,3
Bar, loup	2,9	-4,5	12,0	14,80	-3,6	3,0
Julienne	1,3	17,4	-51,9	11,94	-20,1	9,5
Eglefin	1,5	13,8	-54,4	15,01	5,1	20,5
Thon	0,5	86,8	27,8	21,83	-2,9	1,0
Pangas	0,4	-42,4	-67,0	9,89	8,7	11,9
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-24,1</b>	<b>-8,6</b>	<b>5,80</b>	<b>5,9</b>	<b>16,8</b>
Moule	47,1	-28,1	-20,3	3,37	-3,1	1,2
Coquille Saint-Jacques entière	10,5	-12,2	11,7	5,95	-3,3	6,2
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>15,8</b>	<b>-16,6</b>	<b>21,23</b>	<b>-12,7</b>	<b>-4,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>7,9</b>	<b>12,4</b>	<b>8,79</b>	<b>-2,0</b>	<b>5,4</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-7,8</b>	<b>1,7</b>	<b>12,66</b>	<b>-9,2</b>	<b>-0,3</b>
Langoustine	15,2	-28,5	-10,6	17,18	3,4	6,0
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>-8,2</b>	<b>-9,8</b>	<b>13,69</b>	<b>1,5</b>	<b>9,5</b>
Poissons panés, grillés	5,2	-24,6	-3,0	11,72	14,5	10,1
Poissons fumés, salés, séchés	26,4	-16,5	-11,9	21,44	3,8	8,2
Poissons fumés	22,4	-14,3	-11,6	23,05	2,3	9,0
<i>dont Saumon fumé</i>	13,6	-13,1	-17,1	27,05	0,6	10,3
Surimi	31,4	1,3	-5,3	6,45	-1,5	0,3
Crevettes et gambas cuites	20,6	-1,3	-18,1	14,02	3,6	23,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-13,6</b>	<b>-7,4</b>	<b>9,32</b>	<b>-2,7</b>	<b>-1,0</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

&gt; Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

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

Panel Kantar Worldpanel

06/03/14

JANVIER 2014	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>7,5</b>	<b>-6,2</b>	<b>13,43</b>	<b>-0,6</b>	<b>5,6</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>27,8</b>	<b>-4,4</b>	<b>-2,6</b>	<b>10,26</b>	<b>-2,4</b>	<b>6,0</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>69,7</b>	<b>13,1</b>	<b>-8,1</b>	<b>14,62</b>	<b>-1,0</b>	<b>6,0</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>18,7</b>	<b>21,0</b>	<b>-6,9</b>	<b>15,34</b>	<b>-2,7</b>	<b>5,5</b>
Saumon	16,7	-36,1	-39,1	15,36	20,5	17,0
Cabillaud	22,9	35,4	20,7	14,29	-4,6	-2,4
Lieu noir	5,8	44,3	20,1	11,19	10,1	10,2
Merlan	4,5	21,9	-5,9	13,12	-0,4	11,1
Merlu, colin	3,8	8,8	10,0	10,46	3,1	2,3
Truite	5,9	113,7	27,0	9,87	-26,1	5,4
Maquereau	2,4	71,7	6,4	7,85	-1,5	3,4
Dorade	4,1	34,6	15,3	10,12	-11,9	-15,9
Lotte, baudroie	3,4	-9,7	1,9	18,74	-6,1	-0,6
Sardine	0,9	22,5	129,5	7,42	17,3	-34,4
Sole	2,9	-6,2	4,5	19,27	3,5	11,0
Bar, loup	3,1	2,5	4,3	15,35	-8,3	10,2
Julienne	1,1	-16,4	5,0	14,94	15,2	18,2
Eglefin	1,4	-25,5	-32,1	14,29	3,2	12,9
Thon	0,3	-44,9	-26,4	22,48	5,6	2,0
Pangas	0,7	102,6	-59,6	9,10	-2,7	32,7
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix St-Jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-61,9</b>	<b>4,7</b>	<b>5,42</b>	<b>-26,4</b>	<b>3,7</b>
Moule	49,2	8,0	7,9	3,47	-8,6	4,5
Coquille Saint-Jacques entière	9,0	-50,0	2,7	6,15	-0,3	13,4
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-63,7</b>	<b>26,5</b>	<b>24,32</b>	<b>-9,9</b>	<b>-10,5</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,0</b>	<b>17,5</b>	<b>8,96</b>	<b>-13,4</b>	<b>-12,3</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-75,8</b>	<b>-4,2</b>	<b>13,94</b>	<b>-31,2</b>	<b>6,3</b>
Langoustine	19,6	-69,3	-23,3	16,62	-13,6	3,8
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats)</b>	<b>100,0</b>	<b>-38,8</b>	<b>-3,1</b>	<b>13,48</b>	<b>-22,4</b>	<b>4,0</b>
Poissons panés, grillés	6,4	62,5	0,8	10,23	-12,6	-1,3
Poissons fumés, salés, séchés	29,0	-46,8	0,7	20,66	-22,6	3,2
Poissons fumés	23,9	-54,1	-4,1	22,53	-17,6	5,7
<i>dont Saumon fumé</i>	14,4	-67,5	-10,5	26,87	-6,0	8,3
Surimi	28,5	7,4	-2,6	6,55	-1,0	-0,6
Crevettes et gambas cuites	19,1	-51,4	-21,5	13,54	-3,3	16,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>13,7</b>	<b>-2,9</b>	<b>9,58</b>	<b>-10,9</b>	<b>9,7</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel