

Indices d'évolution des prix d'achat des pièces de découpe de porc – Décembre 2014

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 décembre 2014. 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)

Pièces	Janvier 2011	Septembre 2012	Octobre 2012	Novembre 2012	Décembre 2012	Janvier 2013	Février 2013	Mars 2013	Avril 2013	Mai 2013	Juin 2013	Juillet 2013	Août 2013	Septembre 2013	Octobre 2013	Novembre 2013	Décembre 2013	Janvier 2014	Février 2014	Mars 2014	Avril 2014	Mai 2014	juin-14	juillet-14	août-14	septembre-14	octobre-14
1 - Carré bacon (Code 216)	100,0	130,8	126,0	116,0	111,9	114,2	111,3	112,4	113,6	113,1	117,0	123,1	123,5	121,1	112,1	106,9	107,8	107,1	103,4	103,8	116,7	118,2	118,2	122,8	120,2	112,5	102,7
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	124,8	126,0	126,1	127,5	128,0	122,0	119,3	121,1	116,2	113,4	111,5	117,4	120,4	123,7	125,5	127,2	124,5	116,4
2 bis - Poitrine cutter de cochon 80/20	100,0	131,0	103,4	127,8	128,9	127,5	123,0	128,1	127,3	125,6	123,9	126,2	132,2	131,3	129,2	124,4	127,7	122,7	120,8	121,4	124,4	124,8	123,0	124,4	125,8	134,4	116,3
3 - Epaule 4D (Code 134)	100,0	134,8	134,5	128,5	123,5	119,8	118,7	120,1	119,3	115,4	114,7	119,1	130,9	135,2	124,8	126,3	124,3	122,9	118,0	117,1	123,6	124,2	125,5	125,8	124,2	119,6	112,7
4 - Gras dur (Code 340)	100,0	217,5	223,7	195,7	168,6	166,6	153,7	147,2	147,7	134,4	130,3	128,9	136,7	150,2	141,4	138,8	136,9	132,2	128,4	119,7	119,8	116,6	116,9	115,1	113,0	106,2	99,3
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	145,6	147,3	154,3	158,3	150,5	145,2	140,3	127,9	121,8	115,4	119,8	123,8	124,3	126,4	127,2	136,8	134,8
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	122,4	121,5	120,3	128,9	130,9	126,1	123,6	122,9	119,1	115,5	115,6	119,1	116,9	124,2	122,7	122,8	119,6	111,8
7 - Trimming 80/20 cochon (Code 504)	100,0	142,7	142,8	137,8	134,4	132,5	132,0	132,8	133,8	133,6	132,0	132,4	135,1	138,7	132,9	131,0	129,0	124,7	124,6	123,5	127,4	126,1	127,4	128,3	129,5	127,1	115,8
8 - Estomac (Code 544)	100,0	114,3	118,0	121,6	120,6	119,4	120,9	121,5	118,8	119,3	119,3	118,5	118,2	118,4	119,2	118,7	118,9	119,8	120,2	119,1	119,4	118,6	119,2	119,2	119,4	118,2	118,5
9 - Chaudin (Code 541)	100,0	116,0	114,7	116,7	120,8	118,1	119,8	117,7	118,9	121,4	121,5	119,9	119,4	121,0	120,8	121,8	122,5	121,3	120,0	120,3	116,8	113,4	113,0	111,1	112,1	113,7	117,8
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	195,3	151,9	142,9	137,4	154,9	136,2	131,3	127,1	147,6	ND (secret statistique)	133,4	121,8	138,3	120,6	117,5	209,9
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	120,8	125,5	130,3	119,4	114,9	112,4	111,2	109,1	108,5	119,6	119,3	118,1	120,9	118,7	114,6	104,5
Indice pondéré toutes pièces	100,0	133,5	131,7	125,3	120,4	117,8	115,4	119,3	119,8	114,7	115,3	122,4	124,4	127,9	118,3	115,6	114,6	112,7	109,8	109,6	118,6	118,2	116,1	119,9	116,2	112,8	105,8
Indice pondéré HORS JAMBON SANS MOUILLE	100,0	143,3	146,4	142,6	135,5	130,7	126,3	131,3	131,4	124,3	119,6	124,7	119,9	122,9	115,7	116,2	115,7	113,5	109,6	109,0	115,2	115,1	113,0	116,4	112,6	111,1	106,9

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

