

## Indices provisoires d'évolution des prix d'achat des pièces de découpe de porc – Août 2015

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 août 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.

**Ces indices sont provisoires en attendant la collecte de l'ensemble des données du panel des entreprises pour les mois de juin, juillet et août 2015. Les données sont néanmoins suffisamment représentatives pour être publiées.**

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

Types de pièces	janv.2011	janv.2014	févr.2014	mars2014	avr.2014	mai2014	juin2014	juil.2014	août2014	sept.2014	oct.2014	nov.2014	déc.2014	janv.2015	févr.2015	mars2015	avr.2015	mai2015	juin2015	juil.2015	août2015
1 - Carré bacon (Code 216)	100,0	107,1	103,4	103,8	116,7	118,2	118,2	122,8	120,2	112,5	102,7	101,6	99,7	99,9	96,4	102,3	107,2	107,4	109,7	110,7	109,0
2 - Poitrine lardon n°1 (Code 417)	100,0	116,2	113,4	111,5	117,4	120,4	123,7	125,5	127,2	124,5	116,4	115,3	112,8	111,3	112,5	112,9	113,1	112,1	112,4	112,5	111,6
2 bis - Poitrine cutter de cochon 80/20	100,0	122,7	120,8	121,4	124,4	124,8	123,0	124,4	125,8	134,4	116,3	115,6	110,5	108,4	107,3	110,0	110,7	106,5	107,8	102,6	104,8
3 - Epaule 4D (Code 134)	100,0	122,9	118,0	117,1	123,6	124,2	125,5	125,8	124,2	119,6	112,7	108,4	117,9	102,9	102,8	105,4	106,3	107,3	98,1	98,6	93,3
4 - Gras dur (Code 340)	100,0	132,2	128,4	119,7	119,8	116,6	116,9	115,1	113,0	106,2	99,3	98,1	97,1	93,6	97,4	92,7	94,3	91,0	87,2	80,6	78,7
5 - Gorge découennée (Code 171)	100,0	127,9	121,8	115,4	119,8	123,8	124,3	126,4	127,2	136,8	134,8	119,0	137,1	120,7	113,0	111,1	108,7	106,8	102,3	94,8	95,8
6 - Trimming 80/20 porc (Code 504)	100,0	119,1	115,5	115,6	119,1	116,9	124,2	122,7	122,8	119,6	111,8	110,5	111,2	104,7	102,4	102,8	101,9	101,3	95,7	94,9	96,5
7 - Trimming 80/20 cochon (Code 504)	100,0	124,7	124,6	123,5	127,4	126,1	127,4	128,3	129,5	127,1	115,8	110,6	107,9	105,0	102,1	104,0	105,0	101,6	100,0	102,7	101,8
8 - Estomac (Code 544)	100,0	119,8	120,2	119,1	119,4	118,6	119,2	119,2	119,4	118,2	118,5	119,2	119,6	120,5	119,9	121,8	125,0	123,4	128,0	125,4	126,3
9 - Chaudin (Code 541)	100,0	121,3	120,0	120,3	116,8	113,4	113,0	111,1	112,1	113,7	117,8	118,7	119,7	119,6	118,9	119,3	118,6	118,0	128,3	127,8	125,3
9 bis - Chaudin (Code 542)	100,0	131,3	127,1	147,6	ND	133,4	121,8	138,3	120,6	117,5	209,9	182,1	227,1	222,5	194,5	262,1	322,9	247,2	298,5	386,8	122,4
10 - Jambon sans mouille (Code 300)	100,0	111,2	109,1	108,5	119,6	119,3	118,1	120,9	118,7	114,6	104,5	101,4	99,2	97,4	99,8	105,5	107,4	109,5	115,1	119,5	121,9
<b>Indices pondérés toutes pièces</b>	<b>100,0</b>	<b>112,7</b>	<b>109,8</b>	<b>109,6</b>	<b>118,6</b>	<b>118,2</b>	<b>116,1</b>	<b>119,9</b>	<b>116,2</b>	<b>112,8</b>	<b>105,8</b>	<b>102,6</b>	<b>103,4</b>	<b>99,3</b>	<b>98,9</b>	<b>105,6</b>	<b>106,3</b>	<b>106,4</b>	<b>111,6</b>	<b>117,1</b>	<b>114,3</b>
<b>Indices pondérés toutes pièces hors jambon sans</b>	<b>100,0</b>	<b>116,3</b>	<b>112,3</b>	<b>111,7</b>	<b>118,1</b>	<b>118,0</b>	<b>115,8</b>	<b>119,3</b>	<b>115,4</b>	<b>113,8</b>	<b>109,6</b>	<b>106,5</b>	<b>110,6</b>	<b>103,4</b>	<b>99,1</b>	<b>106,7</b>	<b>104,4</b>	<b>102,3</b>	<b>105,5</b>	<b>109,2</b>	<b>101,2</b>

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

