

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

nov.-09	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>-13,2</b>	<b>3,1</b>	<b>11,20</b>	<b>-1,5</b>	<b>-2,1</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>31,7</b>	<b>-17,4</b>	<b>-11,8</b>	<b>8,68</b>	<b>-6,5</b>	<b>-2,6</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>66,6</b>	<b>-11,0</b>	<b>12,4</b>	<b>12,33</b>	<b>-0,5</b>	<b>-4,5</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>16,7</b>	<b>-21,4</b>	<b>8,3</b>	<b>12,83</b>	<b>-0,2</b>	<b>-1,0</b>
Saumon	21,8	-19,0	6,7	11,83	3,4	7,6
Cabillaud	13,5	-9,2	27,7	13,22	-4,4	-13,4
Lieu noir	6,4	-14,1	21,1	8,41	3,4	-7,4
Dorade	4,9	-7,3	26,6	9,16	-12,7	-15,3
Truite	3,3	-14,3	-20,5	9,62	-3,3	13,1
Perche	1,8	-23,5	-39,8	10,54	-0,1	2,4
Pangas	2,6	-4,2	-22,3	7,55	-5,5	1,9
Merlu, colin	3,8	-14,6	8,3	8,57	8,0	-4,5
Merlan	3,4	-10,0	-5,9	12,23	4,1	7,7
Bar, loup	3,7	4,6	10,0	13,03	7,0	-14,7
Lotte, baudroie	3,4	-29,5	17,4	16,31	2,7	-6,7
Raie	3,1	-3,8	-4,9	11,39	-0,1	-3,3
Sole	2,0	-34,0	-37,8	19,79	-0,9	8,8
Thon	0,9	-28,6	38,7	15,94	15,8	-12,8
Lieu jaune	0,9	-18,6	23,1	14,22	11,3	0,1
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,5</b>	<b>-0,3</b>	<b>4,71</b>	<b>3,8</b>	<b>2,4</b>
Huitre	36,6	47,5	18,2	5,44	-4,1	-1,8
Moule	45,0	-19,5	-7,3	3,42	-7,0	1,5
Coquille Saint-Jacques entière	12,0	-8,6	-15,3	5,29	15,8	4,7
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-17,5</b>	<b>-1,5</b>	<b>20,65</b>	<b>10,4</b>	<b>-4,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-28,9</b>	<b>-3,5</b>	<b>7,99</b>	<b>0,5</b>	<b>-8,2</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>1,9</b>	<b>-2,7</b>	<b>9,90</b>	<b>0,4</b>	<b>-1,3</b>
Langoustine	17,2	-9,2	3,5	13,47	12,7	-0,6
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-10,1</b>	<b>5,2</b>	<b>11,84</b>	<b>2,2</b>	<b>-1,0</b>
Poissons panés, grillés	3,6	15,9	-5,2	10,06	-2,8	6,4
Poissons fumés, salés, séchés	28,8	-4,7	4,7	17,55	-1,6	0,9
Poissons fumés	23,7	-8,9	0,8	18,92	0,4	4,1
<i>dont Saumon fumé</i>	15,6	-4,4	8,0	21,84	-1,5	0,8
Surimi	28,2	-15,5	1,8	6,43	0,4	-3,3
Crevettes et gambas cuites	26,0	-17,0	17,2	10,27	6,4	-9,0
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>10,0</b>	<b>7,9</b>	<b>7,97</b>	<b>-9,8</b>	<b>-2,2</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

Cumul annuel Janvier 2009 à nov.-09	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>2,9</b>	<b>11,13</b>	<b>-1,4</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>34,5</b>	<b>0,4</b>	<b>8,73</b>	<b>-3,8</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>63,6</b>	<b>4,0</b>	<b>12,39</b>	<b>-0,8</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,4</b>	<b>8,1</b>	<b>12,58</b>	<b>2,4</b>
Saumon	20,3	6,9	11,68	0,9
Cabillaud	12,6	49,1	13,71	-11,0
Lieu noir	6,0	0,9	8,16	1,4
Dorade	4,4	0,5	9,90	-6,6
Truite	3,8	-9,3	9,60	11,1
Perche	2,1	-41,4	11,06	8,1
Pangas	2,7	-24,2	7,63	4,0
Merlu, colin	3,8	10,1	8,58	-8,7
Merlan	3,7	10,7	11,11	-9,5
Bar, loup	3,5	7,5	12,50	-8,6
Lotte, baudroie	3,0	-0,6	16,44	-3,6
Raie	3,0	-2,2	11,61	-4,6
Sole	2,8	-8,0	18,05	2,8
Thon	1,5	-6,9	15,24	1,5
Lieu jaune	1,1	-20,2	12,08	-0,5
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,9</b>	<b>4,50</b>	<b>1,6</b>
Huitre	26,2	3,4	5,63	-1,3
Moule	57,0	-6,2	3,43	1,5
Coquille Saint-Jacques entière	7,4	-6,0	5,15	0,5
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>66,1</b>	<b>19,91</b>	<b>-7,0</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,8</b>	<b>7,93</b>	<b>2,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,0</b>	<b>10,23</b>	<b>0,2</b>
Langoustine	26,9	5,4	12,93	-6,7
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>5,5</b>	<b>11,54</b>	<b>-0,3</b>
Poissons panés, grillés	3,4	7,7	9,62	-1,5
Poissons fumés, salés, séchés	24,7	5,1	18,17	1,1
Poissons fumés	21,4	5,4	19,06	1,7
<i>dont Saumon fumé</i>	14,2	8,1	21,78	-0,2
Surimi	33,2	2,2	6,55	-1,0
Crevettes et gambas cuites	26,3	11,8	10,34	-3,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,3</b>	<b>9,01</b>	<b>1,2</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

Cumul annuel mobile 12 mois se terminant en nov.-09	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>2,6</b>	<b>11,21</b>	<b>-1,2</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>34,5</b>	<b>-0,2</b>	<b>8,81</b>	<b>-3,2</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>63,6</b>	<b>3,8</b>	<b>12,46</b>	<b>-0,9</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,4</b>	<b>8,4</b>	<b>12,57</b>	<b>2,0</b>
Saumon	20,9	6,2	11,58	1,3
Cabillaud	12,4	47,9	13,85	-11,0
Lieu noir	5,9	0,5	8,22	1,6
Dorade	4,3	0,9	9,97	-6,4
Truite	3,8	-7,5	9,60	10,3
Perche	2,2	-41,3	11,00	7,8
Pangas	2,7	-23,6	7,69	3,5
Merlu, colin	3,8	11,7	8,58	-8,8
Merlan	3,7	8,4	11,17	-9,3
Bar, loup	3,5	5,4	12,64	-7,7
Lotte, baudroie	3,1	-0,8	16,92	-2,0
Raie	3,0	-2,3	11,61	-4,6
Sole	2,7	-9,0	18,18	2,7
Thon	1,4	-7,2	15,37	2,0
Lieu jaune	1,1	-19,8	12,14	-0,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,1</b>	<b>4,75</b>	<b>0,7</b>
Huitre	35,9	-7,0	5,69	-0,9
Moule	48,1	-7,4	3,45	1,6
Coquille Saint-Jacques entière	7,2	-4,6	5,20	-1,8
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>50,6</b>	<b>20,65</b>	<b>-9,6</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,4</b>	<b>8,04</b>	<b>2,1</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,3</b>	<b>11,70</b>	<b>1,4</b>
Langoustine	25,3	0,4	13,55	-4,6
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>4,6</b>	<b>12,10</b>	<b>-0,2</b>
Poissons panés, grillés	3,2	7,6	9,63	-0,9
Poissons fumés, salés, séchés	26,4	4,6	19,06	0,2
Poissons fumés	23,3	5,0	19,93	0,4
<i>dont Saumon fumé</i>	16,4	7,0	22,46	-1,2
Surimi	31,1	1,6	6,56	-0,8
Crevettes et gambas cuites	26,2	9,8	10,52	-2,5
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,8</b>	<b>9,04</b>	<b>1,3</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

janv.-09	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>10,5</b>	<b>-0,5</b>	<b>11,59</b>	<b>-4,9</b>	<b>-2,7</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>32,1</b>	<b>3,1</b>	<b>-0,1</b>	<b>9,76</b>	<b>-0,4</b>	<b>-1,7</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>66,2</b>	<b>15,0</b>	<b>-0,8</b>	<b>12,47</b>	<b>-7,0</b>	<b>-2,9</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,9</b>	<b>14,2</b>	<b>4,3</b>	<b>12,51</b>	<b>-0,1</b>	<b>-1,8</b>
Saumon	22,3	-16,0	9,4	10,89	1,6	-7,9
Cabillaud	13,4	43,6	30,8	14,52	-10,2	-6,6
Lieu noir	6,1	49,7	4,4	8,60	-6,7	1,1
Dorade	4,0	5,5	-16,4	9,86	-10,3	-4,0
Truite	4,5	41,6	-4,6	9,03	-6,1	6,3
Perche	3,6	12,5	-21,9	10,60	1,1	-0,3
Pangas	4,4	77,0	-19,1	6,93	-17,4	-6,2
Merlu, colin	3,4	-9,0	-4,4	10,63	23,7	0,2
Merlan	4,8	54,7	21,8	11,33	-5,9	-14,0
Bar, loup	3,7	19,2	-16,5	12,73	-12,4	-7,4
Lotte, baudroie	2,5	-41,7	-1,5	18,01	-13,7	-7,8
Raie	3,7	38,1	11,8	12,33	7,0	-16,6
Sole	3,4	54,6	37,2	19,09	-5,3	-3,8
Thon	0,7	39,3	-15,6	20,70	4,3	27,6
Lieu jaune	1,0	2,5	-41,0	12,45	-4,0	-8,0
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-58,7</b>	<b>12,2</b>	<b>5,08</b>	<b>-9,6</b>	<b>5,6</b>
Huitre	45,3	-73,1	31,2	5,95	3,1	4,4
Moule	40,1	-2,8	-4,9	3,41	-9,3	0,5
Coquille Saint-Jacques entière	8,6	-46,2	14,2	6,00	11,2	-5,4
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-51,1</b>	<b>92,8</b>	<b>21,92</b>	<b>-12,3</b>	<b>-8,2</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>9,7</b>	<b>17,5</b>	<b>8,21</b>	<b>-14,5</b>	<b>0,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-73,8</b>	<b>-7,4</b>	<b>12,70</b>	<b>-30,8</b>	<b>-11,7</b>
Langoustine	21,3	-69,1	14,2	13,45	-24,1	-10,2
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-38,9</b>	<b>2,7</b>	<b>12,37</b>	<b>-23,0</b>	<b>3,2</b>
Poissons panés, grillés	4,6	84,5	13,9	9,60	-2,0	5,9
Poissons fumés, salés, séchés	30,5	-52,0	5,3	18,12	-21,4	1,9
Poissons fumés	26,1	-57,1	7,2	19,09	-18,6	2,1
<i>dont Saumon fumé</i>	16,6	-68,6	13,2	22,68	-7,6	-0,6
Surimi	28,3	8,0	2,1	6,58	-3,2	-1,5
Crevettes et gambas cuites	24,0	-43,3	3,2	11,35	-3,8	7,4
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>12,7</b>	<b>-0,4</b>	<b>9,16</b>	<b>-3,7</b>	<b>5,4</b>

FranceAgriMer, d'après TNS

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

févr.-09	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>7,4</b>	<b>-1,4</b>	<b>11,13</b>	<b>-3,9</b>	<b>-4,0</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>33,1</b>	<b>10,8</b>	<b>-5,0</b>	<b>9,23</b>	<b>-5,4</b>	<b>-5,5</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>65,2</b>	<b>5,7</b>	<b>0,3</b>	<b>12,03</b>	<b>-3,5</b>	<b>-3,9</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>16,5</b>	<b>-0,9</b>	<b>1,2</b>	<b>12,76</b>	<b>2,0</b>	<b>4,3</b>
Saumon	18,8	-9,1	-2,4	11,29	3,6	-4,4
Cabillaud	15,3	22,8	48,2	13,30	-8,4	-7,4
Lieu noir	6,1	6,6	6,3	7,72	-10,2	-6,7
Dorade	3,8	1,6	-7,7	10,21	3,5	-3,4
Truite	3,9	-5,1	-14,6	9,23	2,3	2,6
Perche	2,1	-35,8	-44,0	10,01	-5,6	-6,6
Pangas	2,9	-30,1	-30,8	7,42	7,1	-2,8
Merlu, colin	4,5	43,0	16,9	8,50	-20,0	-13,0
Merlan	5,5	23,1	2,1	10,09	-10,9	-8,5
Bar, loup	3,3	-4,7	6,7	12,96	1,8	-9,5
Lotte, baudroie	3,0	29,9	-19,1	16,47	-8,6	-1,2
Raie	3,7	7,6	13,7	11,23	-9,0	-9,3
Sole	3,7	19,0	-7,9	16,75	-12,3	-6,3
Thon	0,6	-18,0	-37,1	15,93	-23,0	-6,2
Lieu jaune	2,9	230,6	18,8	10,18	-18,2	-8,6
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-26,5</b>	<b>-12,0</b>	<b>4,70</b>	<b>-7,3</b>	<b>-2,0</b>
Huitre	34,2	-44,5	-6,3	5,38	-9,6	-4,3
Moule	41,9	-23,3	-18,8	3,47	1,8	-1,1
Coquille Saint-Jacques entière	15,2	30,3	0,1	4,82	-19,7	-8,7
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>33,4</b>	<b>110,9</b>	<b>19,89</b>	<b>-9,3</b>	<b>-23,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-14,5</b>	<b>-37,5</b>	<b>8,91</b>	<b>8,5</b>	<b>5,5</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>2,9</b>	<b>-14,7</b>	<b>11,46</b>	<b>-9,8</b>	<b>3,0</b>
Langoustine	28,8	39,1	-0,6	14,78	9,9	0,7
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-7,2</b>	<b>-2,0</b>	<b>11,84</b>	<b>-4,3</b>	<b>2,2</b>
Poissons panés, grillés	5,2	3,8	25,1	7,93	-17,4	-16,7
Poissons fumés, salés, séchés	28,6	-12,9	5,7	17,51	-3,4	0,7
Poissons fumés	23,4	-17,0	2,6	18,63	-2,4	3,0
<i>dont Saumon fumé</i>	14,5	-18,9	4,3	22,26	-1,9	3,1
Surimi	27,1	-11,2	-13,0	6,69	1,8	0,9
Crevettes et gambas cuites	27,2	5,2	-1,1	10,33	-9,0	-1,0
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-15,3</b>	<b>-8,5</b>	<b>8,63</b>	<b>-5,8</b>	<b>-5,0</b>

FranceAgriMer, d'après TNS

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

<b>mars-09</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>15,4</b>	<b>10,6</b>	<b>10,83</b>	<b>-2,8</b>	<b>-5,9</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>35,6</b>	<b>24,3</b>	<b>21,7</b>	<b>8,63</b>	<b>-6,5</b>	<b>-6,3</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>62,5</b>	<b>10,6</b>	<b>4,9</b>	<b>12,06</b>	<b>0,2</b>	<b>-3,9</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>16,2</b>	<b>12,7</b>	<b>16,0</b>	<b>12,02</b>	<b>-5,8</b>	<b>-2,5</b>
Saumon	18,1	10,8	-6,5	11,07	-1,9	3,1
Cabillaud	14,6	10,2	64,7	12,58	-5,4	-18,9
Lieu noir	5,7	9,2	24,7	7,75	0,3	-7,7
Dorade	4,1	25,6	3,2	9,90	-3,0	-2,1
Truite	3,7	9,0	2,1	9,23	0,0	9,5
Perche	1,8	-2,0	-45,5	11,27	12,6	10,7
Pangas	2,8	13,1	-39,9	7,64	2,9	7,4
Merlu, colin	3,6	-8,7	30,3	8,57	0,8	-11,5
Merlan	4,5	-4,5	32,2	9,83	-2,6	-24,4
Bar, loup	3,5	21,3	2,0	12,00	-7,4	-13,2
Lotte, baudroie	3,3	27,4	22,1	16,04	-2,6	-5,8
Raie	2,4	-23,5	-10,8	13,17	17,3	-8,6
Sole	4,3	34,1	51,7	16,38	-2,2	-9,4
Thon	0,6	34,5	-37,4	16,98	6,6	-3,4
Lieu jaune	1,4	-46,4	-23,9	12,06	18,5	3,3
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,8</b>	<b>-6,4</b>	<b>4,68</b>	<b>-0,5</b>	<b>-1,1</b>
Huitre	29,0	-19,3	-34,9	5,69	5,8	3,2
Moule	43,8	-0,5	3,0	3,20	-7,8	-3,8
Coquille Saint-Jacques entière	14,6	-8,3	96,7	5,12	6,3	-2,2
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>46,1</b>	<b>78,2</b>	<b>19,74</b>	<b>-0,7</b>	<b>-8,3</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>32,3</b>	<b>-6,8</b>	<b>7,82</b>	<b>-12,3</b>	<b>15,1</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>28,0</b>	<b>8,7</b>	<b>10,44</b>	<b>-8,9</b>	<b>-14,4</b>
Langoustine	34,7	54,5	2,6	12,94	-12,5	-10,1
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>10,2</b>	<b>-3,7</b>	<b>11,75</b>	<b>-0,7</b>	<b>-0,8</b>
Poissons panés, grillés	3,5	-26,3	21,5	9,82	23,8	-2,3
Poissons fumés, salés, séchés	27,8	7,3	-4,0	17,15	-2,1	-4,2
Poissons fumés	23,3	10,1	1,2	17,93	-3,8	-5,8
<i>dont Saumon fumé</i>	14,6	11,2	-2,8	21,04	-5,5	-4,6
Surimi	29,3	19,4	-6,1	6,64	-0,9	1,7
Crevettes et gambas cuites	27,0	9,7	1,3	10,68	3,4	0,7
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>3,0</b>	<b>-8,6</b>	<b>8,64</b>	<b>0,1</b>	<b>1,2</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

avr.-09	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>-2,2</b>	<b>3,2</b>	<b>10,93</b>	<b>1,0</b>	<b>-1,6</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>33,7</b>	<b>-7,4</b>	<b>6,0</b>	<b>8,90</b>	<b>3,1</b>	<b>-1,2</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>64,6</b>	<b>1,2</b>	<b>2,3</b>	<b>11,94</b>	<b>-1,0</b>	<b>-1,5</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,5</b>	<b>5,8</b>	<b>8,3</b>	<b>12,10</b>	<b>0,6</b>	<b>-1,1</b>
Saumon	20,7	11,9	25,7	10,81	-2,3	-9,0
Cabillaud	14,5	-3,1	46,3	13,05	3,8	-10,3
Lieu noir	6,6	12,9	-15,0	7,28	-6,0	4,7
Dorade	4,1	-3,6	1,3	9,14	-7,7	-18,7
Truite	4,2	9,4	-10,2	9,28	0,6	8,8
Perche	1,5	-20,9	-56,4	12,45	10,5	18,6
Pangas	2,6	-10,0	-14,8	7,78	1,9	3,5
Merlu, colin	3,8	3,8	25,4	8,36	-2,4	-14,1
Merlan	3,4	-27,0	-2,3	10,54	7,2	-7,2
Bar, loup	3,6	1,9	12,8	12,09	0,7	-4,9
Lotte, baudroie	3,4	2,8	3,9	17,06	6,3	4,0
Raie	3,1	25,4	-7,4	11,43	-13,2	-6,9
Sole	3,6	-17,4	41,5	17,84	8,9	0,5
Thon	1,0	46,5	-14,4	16,61	-2,2	-3,0
Lieu jaune	1,0	-25,4	-35,8	11,56	-4,1	-1,7
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-21,8</b>	<b>-5,6</b>	<b>4,72</b>	<b>0,9</b>	<b>-4,8</b>
Huitre	35,4	-4,3	5,9	5,36	-5,9	-6,2
Moule	42,8	-23,5	11,1	3,34	4,6	-0,8
Coquille Saint-Jacques entière	7,3	-61,2	-56,9	5,31	3,6	4,5
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-24,6</b>	<b>106,5</b>	<b>19,19</b>	<b>-2,8</b>	<b>5,7</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>10,4</b>	<b>7,7</b>	<b>8,00</b>	<b>2,3</b>	<b>9,5</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>18,0</b>	<b>7,1</b>	<b>10,59</b>	<b>1,4</b>	<b>-1,5</b>
Langoustine	32,8	11,5	4,7	13,46	4,0	-6,7
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>7,9</b>	<b>7,3</b>	<b>11,99</b>	<b>2,0</b>	<b>3,8</b>
Poissons panés, grillés	3,4	6,8	8,3	9,65	-1,7	-1,2
Poissons fumés, salés, séchés	26,0	0,6	14,5	18,97	10,7	4,4
Poissons fumés	22,2	2,5	10,9	20,02	11,7	6,3
<i>dont Saumon fumé</i>	15,5	14,0	17,0	22,65	7,6	3,8
Surimi	31,0	14,0	1,8	6,64	0,1	1,0
Crevettes et gambas cuites	27,1	8,2	9,1	10,45	-2,1	-1,0
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,2</b>	<b>-7,4</b>	<b>9,55</b>	<b>10,5</b>	<b>3,5</b>

FranceAgriMer, d'après TNS

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

mai-09	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>-13,9</b>	<b>-0,4</b>	<b>11,22</b>	<b>2,6</b>	<b>0,0</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>34,4</b>	<b>-12,2</b>	<b>-4,2</b>	<b>8,86</b>	<b>-0,5</b>	<b>-4,7</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>63,2</b>	<b>-15,8</b>	<b>0,2</b>	<b>12,41</b>	<b>3,9</b>	<b>1,1</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,5</b>	<b>-8,6</b>	<b>8,4</b>	<b>12,34</b>	<b>2,0</b>	<b>5,1</b>
Saumon	18,8	-21,6	-6,8	12,22	13,0	8,8
Cabillaud	13,8	-18,0	53,1	13,13	0,6	-8,5
Lieu noir	6,0	-21,7	-0,4	8,18	12,3	1,2
Dorade	4,7	0,3	-0,8	9,80	7,3	-5,0
Truite	3,8	-21,2	-11,3	9,76	5,2	17,2
Perche	1,5	-9,2	-58,0	12,09	-2,9	12,7
Pangas	2,5	-17,8	-29,4	7,62	-2,0	-0,9
Merlu, colin	3,8	-13,7	23,8	8,71	4,1	-8,7
Merlan	3,3	-15,2	16,0	11,07	5,0	-12,1
Bar, loup	4,2	-1,2	45,7	12,32	1,9	-8,3
Lotte, baudroie	3,3	-16,4	-22,2	15,97	-6,4	-1,8
Raie	2,8	-23,7	-8,5	11,79	3,1	3,9
Sole	2,4	-43,2	-11,5	17,74	-0,6	0,1
Thon	1,5	36,6	-5,9	17,01	2,4	6,1
Lieu jaune	1,1	-11,8	-48,2	13,17	13,9	9,2
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-23,8</b>	<b>2,4</b>	<b>4,71</b>	<b>-0,2</b>	<b>-0,5</b>
Huitre	29,9	-35,6	34,9	5,77	7,7	-9,4
Moule	48,4	-13,9	-11,8	3,34	-0,2	0,8
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-33,4</b>	<b>114,3</b>	<b>19,40</b>	<b>1,1</b>	<b>-14,6</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,9</b>	<b>-10,9</b>	<b>7,46</b>	<b>-6,7</b>	<b>13,8</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>10,9</b>	<b>-17,1</b>	<b>10,49</b>	<b>-1,0</b>	<b>21,0</b>
Langoustine	34,8	17,7	15,8	12,99	-3,5	3,1
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,4</b>	<b>-4,2</b>	<b>11,27</b>	<b>-6,0</b>	<b>1,3</b>
Poissons panés, grillés	3,2	-9,8	12,2	9,98	3,4	-1,2
Poissons fumés, salés, séchés	21,5	-21,0	-3,2	18,66	-1,6	1,7
Poissons fumés	19,4	-16,5	-2,8	19,30	-3,6	2,0
<i>dont Saumon fumé</i>	13,4	-16,8	1,3	21,11	-6,8	-3,4
Surimi	37,2	14,9	-7,5	6,55	-1,4	-1,0
Crevettes et gambas cuites	25,6	-9,7	-5,3	10,40	-0,5	2,3
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-9,3</b>	<b>-13,4</b>	<b>9,44</b>	<b>-1,1</b>	<b>1,7</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

juin-09	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>-3,7</b>	<b>4,8</b>	<b>10,88</b>	<b>-3,0</b>	<b>0,0</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>37,0</b>	<b>3,7</b>	<b>3,3</b>	<b>8,27</b>	<b>-6,6</b>	<b>-3,8</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>60,7</b>	<b>-7,6</b>	<b>4,2</b>	<b>12,41</b>	<b>0,0</b>	<b>1,1</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,0</b>	<b>-11,7</b>	<b>7,9</b>	<b>12,51</b>	<b>1,4</b>	<b>6,0</b>
Saumon	19,9	1,6	7,9	11,93	-2,3	5,3
Cabillaud	11,5	-19,3	84,6	13,54	3,1	-15,7
Lieu noir	5,5	-12,2	0,1	8,36	2,2	10,4
Dorade	4,2	-15,4	-7,3	9,23	-5,8	-10,8
Truite	3,9	-2,0	-7,9	10,27	5,2	16,5
Perche	2,0	23,9	-33,6	11,29	-6,6	17,5
Pangas	2,6	1,9	-10,3	7,83	2,7	-2,8
Merlu, colin	3,3	-15,4	-8,8	8,11	-6,9	-17,6
Merlan	2,6	-24,3	-17,9	11,27	1,9	-9,4
Bar, loup	4,1	-4,5	11,1	12,31	0,0	-7,0
Lotte, baudroie	3,1	-11,9	23,6	15,59	-2,4	-8,8
Raie	2,2	-22,6	-20,8	12,33	4,6	13,6
Sole	2,1	-15,2	-38,9	17,37	-2,1	9,7
Thon	1,8	11,2	-3,1	16,19	-4,8	-2,9
Lieu jaune	0,9	-22,0	-19,0	13,43	2,0	4,4
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>28,4</b>	<b>-1,9</b>	<b>4,06</b>	<b>-13,8</b>	<b>-3,9</b>
Huitre	13,0	-44,3	-33,1	5,68	-1,6	-6,3
Moule	72,5	92,3	0,5	3,22	-3,6	-5,7
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-15,4</b>	<b>133,5</b>	<b>19,86</b>	<b>2,4</b>	<b>-9,7</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-12,7</b>	<b>9,9</b>	<b>7,92</b>	<b>6,2</b>	<b>10,9</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>28,1</b>	<b>8,3</b>	<b>8,90</b>	<b>-15,1</b>	<b>-0,8</b>
Langoustine	27,9	2,6	-6,9	11,65	-10,3	-7,8
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>5,3</b>	<b>10,7</b>	<b>10,96</b>	<b>-2,8</b>	<b>-2,8</b>
Poissons panés, grillés	2,7	-13,8	1,4	10,18	2,0	7,3
Poissons fumés, salés, séchés	19,7	-3,1	2,7	18,67	0,0	0,4
Poissons fumés	18,0	-2,1	6,2	19,26	-0,2	-0,2
<i>dont Saumon fumé</i>	12,2	-4,3	6,0	21,46	1,7	-1,4
Surimi	40,0	13,0	10,2	6,62	1,1	-1,4
Crevettes et gambas cuites	25,5	5,2	19,5	10,11	-2,8	-4,8
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,6</b>	<b>2,2</b>	<b>9,94</b>	<b>5,3</b>	<b>3,0</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

juil.-09	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>-4,7</b>	<b>0,1</b>	<b>11,17</b>	<b>2,6</b>	<b>1,7</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>36,3</b>	<b>-6,5</b>	<b>-7,4</b>	<b>8,10</b>	<b>-2,0</b>	<b>-0,9</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>61,4</b>	<b>-3,6</b>	<b>3,8</b>	<b>12,93</b>	<b>4,2</b>	<b>0,9</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>16,6</b>	<b>-7,0</b>	<b>-7,0</b>	<b>12,78</b>	<b>2,2</b>	<b>7,4</b>
Saumon	18,1	-13,5	-1,6	13,25	11,1	9,8
Cabillaud	8,8	-27,3	47,9	15,31	13,1	-8,6
Lieu noir	5,3	-7,9	1,7	9,01	7,8	5,1
Dorade	5,2	18,7	16,5	10,40	12,7	-9,0
Truite	3,7	-8,4	16,9	10,26	-0,1	4,9
Perche	1,9	-9,2	-51,5	11,39	0,9	5,3
Pangas	2,2	-19,1	-21,0	8,23	5,0	0,7
Merlu, colin	3,6	1,6	-8,1	8,64	6,6	1,2
Merlan	3,3	18,3	21,8	11,46	1,6	-10,2
Bar, loup	3,4	-21,8	20,4	12,25	-0,5	-4,0
Lotte, baudroie	1,6	-50,2	-33,0	18,68	19,8	6,3
Raie	3,2	37,1	12,9	11,40	-7,5	-4,8
Sole	1,7	-22,0	-43,3	17,66	1,7	11,9
Thon	4,0	112,2	0,1	13,11	-19,0	2,6
Lieu jaune	0,9	0,9	-18,5	12,58	-6,3	22,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>27,3</b>	<b>-7,4</b>	<b>4,07</b>	<b>0,2</b>	<b>7,9</b>
Huitre	9,4	-7,4	27,2	5,72	0,8	-10,3
Moule	80,8	41,9	-12,9	3,49	8,5	6,7
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-21,3</b>	<b>149,4</b>	<b>19,72</b>	<b>-0,7</b>	<b>-15,1</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>15,7</b>	<b>16,1</b>	<b>7,61</b>	<b>-3,9</b>	<b>-0,3</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,3</b>	<b>-6,3</b>	<b>10,13</b>	<b>13,8</b>	<b>11,5</b>
Langoustine	31,6	8,6	26,6	12,87	10,5	-6,2
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>1,7</b>	<b>12,5</b>	<b>11,19</b>	<b>2,1</b>	<b>0,6</b>
Poissons panés, grillés	2,5	-4,7	5,5	10,43	2,5	-0,7
Poissons fumés, salés, séchés	19,7	1,4	11,6	18,78	0,6	1,2
Poissons fumés	18,0	1,8	10,7	19,29	0,2	1,9
<i>dont Saumon fumé</i>	12,2	1,4	10,6	21,53	0,3	2,3
Surimi	40,8	3,8	7,0	6,57	-0,8	0,4
Crevettes et gambas cuites	24,3	-3,4	24,7	10,78	6,6	-4,2
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,5</b>	<b>-2,4</b>	<b>9,45</b>	<b>-4,9</b>	<b>-3,2</b>

FranceAgriMer, d'après TNS

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

août-09	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>-0,3</b>	<b>-2,0</b>	<b>11,18</b>	<b>0,1</b>	<b>0,9</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>38,5</b>	<b>5,7</b>	<b>-3,4</b>	<b>7,73</b>	<b>-4,6</b>	<b>-8,1</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>59,8</b>	<b>-2,9</b>	<b>-1,5</b>	<b>13,31</b>	<b>2,9</b>	<b>4,5</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>18,2</b>	<b>9,1</b>	<b>1,1</b>	<b>13,50</b>	<b>5,6</b>	<b>7,0</b>
Saumon	21,2	17,3	0,9	12,87	-2,9	2,6
Cabillaud	6,9	-21,6	26,3	16,80	9,7	-11,2
Lieu noir	5,2	-2,0	-19,9	9,12	1,2	16,1
Dorade	4,4	-16,0	4,2	10,42	0,1	1,1
Truite	3,6	-3,8	1,6	9,98	-2,9	8,8
Perche	2,6	38,8	-35,9	12,21	7,2	20,9
Pangas	2,6	16,3	-32,6	8,00	-2,8	22,0
Merlu, colin	4,5	27,0	7,9	8,32	-3,7	-3,3
Merlan	2,8	-15,5	5,5	13,02	13,6	-4,2
Bar, loup	3,1	-8,3	-1,6	12,72	3,9	-8,4
Lotte, baudroie	2,2	39,5	-27,1	17,27	-7,6	2,8
Raie	2,4	-24,0	7,2	11,46	0,5	-1,1
Sole	2,0	17,9	-35,6	19,03	7,8	11,2
Thon	2,9	-26,2	-4,0	14,90	13,7	14,1
Lieu jaune	0,7	-21,4	-33,3	13,99	11,3	21,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>9,5</b>	<b>-15,1</b>	<b>4,04</b>	<b>-0,6</b>	<b>2,5</b>
Huitre	10,9	26,3	2,2	5,29	-7,6	-10,3
Moule	81,4	10,3	-17,4	3,55	1,8	2,6
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-38,6</b>	<b>27,0</b>	<b>21,45</b>	<b>8,8</b>	<b>-6,5</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-10,2</b>	<b>-13,2</b>	<b>7,05</b>	<b>-7,3</b>	<b>-5,4</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-16,5</b>	<b>-7,3</b>	<b>10,32</b>	<b>1,8</b>	<b>-2,3</b>
Langoustine	24,7	-34,6	2,2	13,36	3,8	-4,2
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,1</b>	<b>8,2</b>	<b>11,02</b>	<b>-1,5</b>	<b>-2,3</b>
Poissons panés, grillés	2,8	5,5	0,4	9,88	-5,3	0,3
Poissons fumés, salés, séchés	19,4	-6,2	5,5	18,84	0,3	1,2
Poissons fumés	17,6	-7,1	4,2	19,30	0,1	1,2
<i>dont Saumon fumé</i>	12,4	-3,5	2,4	21,28	-1,1	0,5
Surimi	39,1	-9,2	6,0	6,53	-0,6	-0,1
Crevettes et gambas cuites	26,6	3,8	17,0	10,24	-4,9	-9,2
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,1</b>	<b>-4,3</b>	<b>9,33</b>	<b>-1,1</b>	<b>3,5</b>

FranceAgriMer, d'après TNS

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

sept.-09	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>13,6</b>	<b>6,4</b>	<b>11,04</b>	<b>-1,2</b>	<b>-1,3</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>34,2</b>	<b>0,9</b>	<b>-0,1</b>	<b>8,66</b>	<b>11,9</b>	<b>-5,9</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>63,9</b>	<b>21,4</b>	<b>10,0</b>	<b>12,29</b>	<b>-7,7</b>	<b>-0,3</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,6</b>	<b>10,0</b>	<b>9,4</b>	<b>12,31</b>	<b>-8,8</b>	<b>-0,2</b>
Saumon	20,1	7,5	16,1	11,50	-10,7	0,7
Cabillaud	11,7	92,6	54,2	14,38	-14,4	-9,8
Lieu noir	6,3	36,2	1,0	7,92	-13,2	-2,3
Dorade	4,2	8,3	-2,0	10,23	-1,8	-3,5
Truite	3,8	21,6	-19,0	9,30	-6,8	17,4
Perche	2,7	16,5	-15,0	10,26	-15,9	4,8
Pangas	2,8	22,2	-2,1	7,60	-5,0	8,1
Merlu, colin	4,1	3,1	20,6	8,41	1,0	-11,8
Merlan	4,0	63,3	30,4	11,54	-11,4	-8,2
Bar, loup	3,2	18,4	-7,8	13,19	3,7	-6,6
Lotte, baudroie	2,7	39,0	5,4	15,57	-9,8	-13,1
Raie	4,1	92,2	16,4	10,51	-8,3	-5,0
Sole	2,1	15,0	-32,0	19,49	2,4	7,2
Thon	1,6	-37,3	-2,8	14,27	-4,2	11,5
Lieu jaune	0,6	0,2	-24,1	11,55	-17,5	-8,1
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>30,7</b>	<b>3,9</b>	<b>4,03</b>	<b>-0,3</b>	<b>1,0</b>
Huitre	13,3	59,1	-1,3	5,87	10,9	0,7
Moule	78,5	26,2	4,6	3,32	-6,5	1,6
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>18,6</b>	<b>23,1</b>	<b>20,87</b>	<b>-2,7</b>	<b>-16,8</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>12,0</b>	<b>-5,0</b>	<b>8,54</b>	<b>21,1</b>	<b>-8,5</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-12,9</b>	<b>8,8</b>	<b>9,57</b>	<b>-7,2</b>	<b>-1,9</b>
Langoustine	19,8	-30,2	-2,7	12,30	-7,9	-17,0
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,3</b>	<b>9,3</b>	<b>11,24</b>	<b>2,0</b>	<b>-3,2</b>
Poissons panés, grillés	3,4	19,9	3,3	9,68	-2,0	-1,2
Poissons fumés, salés, séchés	23,6	17,3	-0,2	18,41	-2,3	4,5
Poissons fumés	20,6	12,8	4,3	19,23	-0,4	3,4
<i>dont Saumon fumé</i>	14,4	12,3	13,1	21,44	0,7	-1,5
Surimi	33,3	-17,6	5,8	6,41	-1,8	-3,5
Crevettes et gambas cuites	27,8	1,2	23,3	9,70	-5,3	-10,7
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>16,4</b>	<b>-9,4</b>	<b>8,98</b>	<b>-3,7</b>	<b>1,3</b>

FranceAgriMer, d'après TNS

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel TNS**

oct.-09	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>7,1</b>	<b>8,0</b>	<b>11,37</b>	<b>3,0</b>	<b>1,3</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>33,3</b>	<b>4,5</b>	<b>6,1</b>	<b>9,29</b>	<b>7,3</b>	<b>-0,9</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>64,9</b>	<b>8,8</b>	<b>8,7</b>	<b>12,39</b>	<b>0,8</b>	<b>2,0</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,3</b>	<b>11,6</b>	<b>31,5</b>	<b>12,84</b>	<b>4,4</b>	<b>4,5</b>
Saumon	23,3	24,5	28,7	11,44	-0,5	-1,8
Cabillaud	12,9	18,0	61,8	13,83	-3,9	-7,9
Lieu noir	6,4	9,9	-0,2	8,13	2,7	2,4
Dorade	4,6	18,4	-4,3	10,50	2,6	-1,2
Truite	3,3	-7,5	-22,3	9,89	6,4	14,1
Perche	2,0	-19,7	-49,7	10,56	2,9	14,9
Pangas	2,4	-8,5	-27,8	7,99	5,1	21,8
Merlu, colin	3,8	-0,5	3,3	7,94	-5,6	-8,8
Merlan	3,3	-11,2	19,5	11,76	1,9	-6,9
Bar, loup	3,1	2,8	17,1	12,17	-7,7	-6,3
Lotte, baudroie	4,2	64,8	25,2	15,89	2,0	-2,8
Raie	2,8	-28,0	-25,6	11,40	8,4	0,9
Sole	2,6	33,1	-7,4	19,97	2,5	16,7
Thon	1,1	-26,3	-2,7	13,77	-3,5	-17,1
Lieu jaune	0,9	54,2	-8,0	12,78	10,6	-10,9
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>11,4</b>	<b>-3,1</b>	<b>4,53</b>	<b>12,5</b>	<b>3,5</b>
Huitre	24,3	103,9	1,9	5,68	-3,2	0,7
Moule	55,1	-21,8	-4,1	3,68	10,9	6,8
Coquille Saint-Jacques entière	13,0	#VALEUR!	-13,8	4,57	#VALEUR!	2,2
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>256,9</b>	<b>43,2</b>	<b>18,70</b>	<b>-10,4</b>	<b>10,6</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>30,8</b>	<b>36,0</b>	<b>7,95</b>	<b>-7,0</b>	<b>0,3</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>2,4</b>	<b>5,7</b>	<b>9,86</b>	<b>3,0</b>	<b>-0,5</b>
Langoustine	19,3	-0,4	-1,9	11,95	-2,9	-18,8
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>11,0</b>	<b>14,9</b>	<b>11,55</b>	<b>2,8</b>	<b>-3,4</b>
Poissons panés, grillés	2,8	-9,8	-13,2	10,20	5,4	16,8
Poissons fumés, salés, séchés	27,1	27,6	13,0	17,80	-3,3	0,2
Poissons fumés	23,3	25,7	12,1	18,83	-2,1	1,3
<i>dont Saumon fumé</i>	14,6	12,4	12,2	22,16	3,4	-0,5
Surimi	30,0	0,2	13,5	6,40	-0,2	-4,4
Crevettes et gambas cuites	28,2	12,8	27,6	9,66	-0,4	-12,4
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>8,7</b>	<b>-0,2</b>	<b>8,85</b>	<b>-1,5</b>	<b>1,8</b>

FranceAgriMer, d'après TNS