19/10/11

2011 - P10	Evol	Evol	Prix	Evol	Structure
4 semaines se terminant le	tonnage/	tonnage/	moyen	prix/	volume
2 octobre 2011	P-1 (%)	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	-1,5	-3,0	9,23	4,1	100,0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3)	-1,9	-2.6	9,40	4,1	94,9
TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	-4,4	-4,5	9,16	5,1	63,5
Total Viandes de boucherie fraîches (1)	-5,6	-3,9	10,06	4,0	40,4
Viandes de boucherie + Elaborés	-6,4	-3,5	10,15	4,0	38,5
Bœuf *	2,4	-6,8	13,30	7,7	9,2
Bœuf à griller rôtir	-4,9	-1,4	15,68	3,7	6,6
Bœuf à bouillir braîser	26,0	-22,6	7,01	11,6	2,3
Veau *	18,3	-4,8	14,69	2,1	3,3
Veau à griller rôtir	6,0	0,1	16,49	0,5	2,0
Veau à bouillir braîser	45,6	-11,6	11,91	2,1	1,3
Viande ovine *	11,6	7,5	12,76	2,2	2,7
Viande ovine à griller rôtir	10,6	4,6	13,80	3,1	2,2
Viande ovine à bouillir braîser	21,5	13,6	9,01	2,5	0,4
Porc frais *	-7,0	1,3	6,65	3,7	9,9
Porc frais longe	-8,7	2,7	6,82	2,8	8,8
Porc frais autres morceaux	8,7	-8,5	5,34	9,0	1,1
Cheval *	36,6	-3,0	14,56	6,1	0,4
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	-18,9	-3,4	8,85	4,0	12,6
Dt viande hachée fraîche	-6,5	-11,0	9,40	4,5	4,7
Dt saucisses fraîches à cuire	-36,6	9,8	7,64	2,9	3,9
Dt morceaux demi sel porc	65,4	-13,4	5,75	10,7	1,4
Abats d'animaux de boucherie	15,0	-11,1	8,28	1,2	1,9
Total Volailles et lapins frais (2)	-2,4	-5,5	7,58	7,5	23,0
Volaille + élaborés	-2,4	-4,7	7,49	8,0	21,5
Poulet	-6,0	-6,3	6,44	10,3	11,1
Poulet PAC	-3,8	-15,1	4,96	11,4	3,8
Poulet effilé	5,6	6,8	6,99	-2,0	1,0
Poulet découpe	-8,6	-1,9	7,24	9,6	6,2
Dinde	9,0	-1,0	8,24	6,1	3,6
Canard	-0,4	-5,4	11,74	3,2	1,3
Pintade	44,4	18,1	7,85	-0,2	0,7
Elaborés de volaille	-11,7	-2,5	8,40	4,6	4,1
Lapin	-1,3	-15,8	8,86	4,8	1,5
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	3,8	1,3	9,87	1,9	31,4
Jambon	4,4	3,2	11,67	1,6	10,4
Jambon cuit	5,6	3,0	10,71	2,9	8,8
Jambon cru/sec	-1,9	4,5	17,19	-3,3	1,6
Autres Charcuteries	3,5	0,3	8,99	1,7	21,0
Lardons, Poitrine et Bacon	8,8	2,1	7,03	2,7	3,5
Pâtés	1,8	5,9	8,87	2,0	2,5
Saucisses à pâte fine	3,8	4,8	5,35	5,6	2,5
Saucissons secs et salami	-5,5	-6,7	11,82	2,8	2,9
Charcuterie à base de volaille	-4,3	-0,6	9,81	5,6	1,8
Total Viandes surgelées (4)	6,7	-9,6	6,13	1,2	5,1
Bœuf haché surgelé	3,9	-11,8	5,50	2,0	3,7
Autres viandes de boucherie surgelées	40.0	0.0			
-	13,9	-3,3	10,74	-7,8	0,3
Volaille et lapin surgelés	13,9 11,8	-3,3 -4,9	6,97	3,6	1,1

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

19/10/11

TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2+ 3) TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+ 2) 7.2,5 7.0 1,0 7.0 1,0 7.0 1,0 7.0 1,0 8.0					
2 octobre 2011 A-1 (%) (€/kg) A-1 (%) (%) TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+2+3) TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2) -2.5 9.10 3.6 64 TOTAL Viandes de boucherie fraîches (1) -2.9 10.04 2.8 339 Bout¹ -1.7 10.10 2.8 339 Bout¹ -1.7 11.14 3.2 9 Boud à griller rôtir -1.7 15.28 2.0 6.81 2.9 2.0 10.8 14.82 1.4 3.3 3.3 3.3 3.3 3.3 3.3 3.3 3.3 3.3 3	Cumul annuel	Evol	Prix	Evol	Structure
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+2+3+4) 1-1,5 1-1,6 1-1,7 1-1	du 27 décembre 2010 au	tonnage/	moyen	prix/	volume
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2+ 3) TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+ 2) 7.2,5 7.0 1,0 7.0 1,0 7.0 1,0 7.0 1,0 8.0	2 octobre 2011	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAISHORS CHARCUTERIE (1+2) 7.25 9,10 3.6 C-7 Total Viandes de boucherie fraiches (1) 2.9 10,04 2.8 44 Viandes de boucherie - Elaborés -2,9 10,10 2.8 39 Bout - 3,7 13,14 3,2 9 Bout - 1,7 15,38 2.0 6 Besul à griller rôtir -1,7 15,38 2.0 6 Besul à griller rôtir -9,6 6,81 2.9 2.9 Veau - 3,8 14,82 1,4 33 Veau à bouillibraiser -4,2 12,01 2.3 11 Viande ovine à priller rôtir -5,7 13,80 5,6 2.9 12 Viande ovine à priller rôtir -5,7 13,80 5,6 2.9 2.9 13 Viande ovine à poillir braiser -2,1 8,92 0,7 0,0 0,0 13,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14	TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	-1,6	9,17	2,9	100,0
Total Viandes de boucherie fraîches (1) -2,9 10,04 2,8 39	TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)	-1,5	9,33	3,0	95,1
Wandes de boucherie + Elaborés -2,9 10,10 2,8 39	TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	-2,5	9,10	3,6	64,0
Boul	Total Viandes de boucherie fraîches (1)	-2,9	10,04	2,8	40,7
Boeuf à griller rôtir -1,7 15,36 2,0 6	Viandes de boucherie + Elaborés	-2,9	10,10	2,8	39,0
Boeuf a bouillir braiser	Bœuf *	-3,7	13,14	3,2	9,3
Veau * -3,8 14,82 1,4 3 Veau à griller rôtir -3,6 16,45 1,0 2 Veau à bouillir braiser -4,2 12,01 2,3 1 Viande ovine à griller rôtir -5,4 12,99 5,3 2 Viande ovine à bouilir braiser -5,7 13,80 5,6 2 Por frais * -2,1 8,92 0,7 0 0 Por frais * -2,5 6,57 2,9 9 9 Por frais longe -2,2 6,74 3,0 8 9 -1 1,5 1,6 0,0 9,32 1,8 4,4 4,3 3,3 13 13 1,5 0,0 1,8 4,4 3,3 13 13 1,5 0,0 1,2	Bœuf à griller rôtir	-1,7	15,38	2,0	6,8
Veau à griller rôtir -3.6 16.45 1.0 2 Veau à bouillir braîser -4.2 12.01 2.3 1 Viande ovine à griller rôtir -5.4 12.99 5.3 2 Viande ovine à douillir braîser -5.7 13.80 5.6 2 Porc frais * -2.1 8.92 0.7 0 Porc frais outres morceaux -4.4 5.17 1.5 1 Cheval * -2.2 6.74 3.0 9 Por frais autres morceaux -4.4 5.17 1.5 1 Cheval * -4.8 14.73 4.8 0 Elaborês de viande de boucherie, y compris haché -1.0 8.84 3.3 13 Dt viande haché fraîche 0.0 9.32 1.8 4 Dt viande haché fraîche 1.1 8.84 3.3 13 Dt morceaux demi sel porc -1.3,1 5.60 2.9 1 Abats d'animaux de boucherie -3.5 8,70 3.2 7	Bœuf à bouillir braîser	-9,6	6,81	2,9	2,3
Veau à bouillir braiser -4,2 12,01 2,3 1 Viande ovine * 5-5,4 12,99 5,3 2 Viande ovine à griller rôtir -5,7 13,80 5,6 2,0 Viande ovine à bouillir braîser -2,1 8,92 0,7 0 Porc frais * -2,5 6,57 2,9 9 Porc frais ologe -2,2 6,57 2,9 9 Porc frais autres morceaux -4,4 5,17 1,5 1 Cheval * -4,8 14,73 4,8 0 Elaborés de viande de boucherie, y compris haché -1,0 8,84 3,3 13 Dt viande hachée fraîche 0,0 9,32 1,8 4 Dr saucisses fraîches à cuire 1,8 7,50 3,9 4 Dt morceaux demi sel porc -13,1 5,60 2,9 1 Abats d'arimaux de boucherie -3,5 8,70 3,2 1 Total Vaillles et lapins frais (2) 1,6 7,46 5,8 23 <td>Veau *</td> <td>-3,8</td> <td>14,82</td> <td>1,4</td> <td>3,2</td>	Veau *	-3,8	14,82	1,4	3,2
Viande ovine * -5,4 12,99 5,3 2 Viande ovine à polifier rôtir -5,7 13,80 5,6 2 Viande ovine à polifilir braîser -2,1 8,92 0,7 0 Port frais * -2,5 6,57 2,9 9 9 Port frais longe -2,2 6,74 3,0 8 Port frais autres morceaux -4,4 5,17 1,5 1 Cheval ** -4,8 14,73 4,8 0 Elaborés de viande de boucherie, y compris haché -1,0 8,84 3,3 13 Dt viande hachée fraîche 0,0 9,32 1,8 4 Dt saucisses fraîches à cuire 1,8 7,50 3,9 4 Dt morceaux demi sel porc -13,1 5,60 2,9 1 Abats d'animaux de boucherie -3,5 8,70 3,2 1 Total Volailles et lapins frais (2) -1,6 7,46 5,8 23 Volaille + élaborés -1,2 7,38 6,2 <t< td=""><td>Veau à griller rôtir</td><td>-3,6</td><td>16,45</td><td>1,0</td><td>2,0</td></t<>	Veau à griller rôtir	-3,6	16,45	1,0	2,0
Viande ovine à griller rôtir -5,7 13,80 5,6 2 Viande ovine à bouillir braiser -2,1 8,92 0,7 0 Porc frais * -2,5 6,57 2,9 9 Porc frais lautes morceaux -4,4 5,17 1,5 1 Cheval * -4,8 14,73 4,8 0 Elaborés de viande de boucherie, y compris haché -1,0 8,84 3,3 13 Dt viande haché fraiche 0,0 9,32 1,8 4 Dt morceaux demi sel porc -13,1 5,60 2,9 1 Abats d'animaux de boucherie -3,5 8,70 3,2 1 Total Volailles et lapins frais (2) -1,6 7,46 5,8 23 Volaille + élaborés -1,2 7,38 6,2 21 Poulet PAC -5,1 4,79 7,0 3 Poulet découpe 2,6 7,00 7,5 6 Dinde -2,8 8,16 5,0 3 Canard	Veau à bouillir braîser	-4,2	12,01	2,3	1,2
Viande ovine à bouillir braiser -2,1 8,92 0,7 0 Porc frais * -2,5 6,57 2,9 9 Porc frais longe -2,2 6,74 3,0 8 Porc frais autres morceaux -4,4 5,17 1,5 1 Cheval* -4,8 14,73 4,8 0 Elaborés de viande de boucherie, y compris haché -1,0 8,84 3,3 13 Dt viande hachée fraiche 0,0 9,32 1,8 4 Dt saucisses fraiches à cuire 1,8 7,50 3,9 4 Dt morceaux demi sel porc -13,1 5,60 2,9 1 Abats d'animaux de boucherie -3,5 8,70 3,2 1 Total Volailles et lapins frais (2) -1,6 7,46 5,8 23 Volaille + élaborés -1,2 7,38 6,2 21 Poulet -1,0 6,24 7,3 11 Poulet PAC -5,1 4,79 7,0 3 Poulet dé	Viande ovine *	-5,4	12,99	5,3	2,7
Porc frais -2,5 6,57 2,9 9 9 Porc frais longe -2,2 6,74 3,0 8 Porc frais autres morceaux -4,4 5,17 1,5 1,5 1,5	Viande ovine à griller rôtir	-5,7	13,80	5,6	2,2
Porc frais longe	Viande ovine à bouillir braîser	-2,1	8,92	0,7	0,3
Porc frais autres morceaux	Porc frais *	-2,5	6,57	2,9	9,7
Cheval	Porc frais longe	-2,2	6,74	3,0	8,6
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché -1,0 8,84 3,3 13	Porc frais autres morceaux	-4,4	5,17	1,5	1,1
Dt viande hachée fraîche 0.0 9.32 1.8 4	Cheval *	-4,8	14,73	4,8	0,4
Dt saucisses fraîches à cuire 1,8	Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	-1,0	8,84	3,3	13,2
Dt morceaux demi sel porc	Dt viande hachée fraîche	0,0	9,32	1,8	4,5
Abats d'animaux de boucherie -3,5 8,70 3,2 1,	Dt saucisses fraîches à cuire	1,8	7,50	3,9	4,2
Total Volailles et lapins frais (2) -1,6 7,46 5,8 23 Volaille + élaborés -1,2 7,38 6,2 21 Poulet -1,0 6,24 7,3 11 Poulet PAC -5,1 4,79 7,0 3 Poulet effilé -6,5 7,03 2,3 1 Poulet découpe 2,6 7,00 7,5 6 Dinde -2,8 8,16 5,0 3 Canard -1,7 11,44 3,8 1 Pintade 0,5 8,27 7,0 0 Elaborés de volaille 0,1 8,26 4,3 4 Lapin -6,9 8,58 2,9 7 Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon cui 1,4 10,59 1,2 10 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 11 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 <td>Dt morceaux demi sel porc</td> <td>-13,1</td> <td>5,60</td> <td>2,9</td> <td>1,1</td>	Dt morceaux demi sel porc	-13,1	5,60	2,9	1,1
Volaille + élaborés -1,2 7,38 6,2 21 Poulet -1,0 6,24 7,3 11 Poulet PAC -5,1 4,79 7,0 3 Poulet effilé -6,5 7,03 2,3 1 Poulet découpe 2,6 7,00 7,5 6 Dinde -2,8 8,16 5,0 3 Canard -1,7 11,44 3,8 1 Pintade 0,5 8,27 7,0 0 Elaborés de volaille 0,1 8,26 4,3 4 Lapin -6,9 8,58 2,9 1, Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3	Abats d'animaux de boucherie	-3,5	8,70	3,2	1,8
Poulet -1,0 6,24 7,3 11 Poulet PAC -5,1 4,79 7,0 3 Poulet effilé -6,5 7,03 2,3 1 Poulet découpe 2,6 7,00 7,5 6 Dinde -2,8 8,16 5,0 3 Canard -1,7 11,44 3,8 1 Pintade 0,5 8,27 7,0 0 Elaborés de volaille 0,1 8,26 4,3 4 Lapin -6,9 8,58 2,9 1 Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon 0,9 11,59 1,2 10 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3	Total Volailles et Iapins frais (2)	-1,6	7,46	5,8	23,3
Poulet PAC -5,1 4,79 7,0 3 Poulet effilé -6,5 7,03 2,3 1 Poulet découpe 2,6 7,00 7,5 6 Dinde -2,8 8,16 5,0 3 Canard -1,7 11,44 3,8 1 Pintade 0,5 8,27 7,0 0 Elaborés de volaille 0,1 8,26 4,3 4 Lapin -6,9 8,58 2,9 1 Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon cuit 0,4 9,82 1,8 31 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 <	Volaille + élaborés	-1,2	7,38	6,2	21,8
Poulet effilé -6,5 7,03 2,3 1 Poulet découpe 2,6 7,00 7,5 6 Dinde -2,8 8,16 5,0 3 Canard -1,7 11,44 3,8 1 Pintade 0,5 8,27 7,0 0 Elaborés de volaille 0,1 8,26 4,3 4 Lapin -6,9 8,58 2,9 1 Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon cuit 1,9 9,82 1,8 31 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3	Poulet	-1,0	6,24	7,3	11,1
Poulet découpe 2,6 7,00 7,5 6 Dinde -2,8 8,16 5,0 3 Canard -1,7 11,44 3,8 1 Pintade 0,5 8,27 7,0 0 Elaborés de volaille 0,1 8,26 4,3 4 Lapin -6,9 8,58 2,9 1, Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon 0,9 11,59 1,2 10 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3	Poulet PAC	-5,1	4,79	7,0	3,8
Dinde -2,8 8,16 5,0 3 Canard -1,7 11,44 3,8 1 Pintade 0,5 8,27 7,0 0 Elaborés de volaille 0,1 8,26 4,3 4 Lapin -6,9 8,58 2,9 1, Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon 0,9 11,59 1,2 10 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3	Poulet effilé	-6,5	7,03	2,3	1,0
Canard -1,7 11,44 3,8 1 Pintade 0,5 8,27 7,0 0 Elaborés de volaille 0,1 8,26 4,3 4 Lapin -6,9 8,58 2,9 1 Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon 0,9 11,59 1,2 10 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07	Poulet découpe	2,6	7,00	7,5	6,3
Pintade 0,5 8,27 7,0 0 Elaborés de volaille 0,1 8,26 4,3 4 Lapin -6,9 8,58 2,9 1, Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon 0,9 11,59 1,2 10 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,0	Dinde	-2,8	8,16	5,0	3,4
Elaborés de volaille 0,1 8,26 4,3 4 Lapin -6,9 8,58 2,9 1,5 Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon 0,9 11,59 1,2 10 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées	Canard	-1,7	11,44	3,8	1,3
Lapin -6,9 8,58 2,9 1,9 Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon 0,9 11,59 1,2 10 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Pintade	0,5	8,27	7,0	0,7
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3) 0,4 9,82 1,8 31 Jambon 0,9 11,59 1,2 10 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Elaborés de volaille	0,1	8,26	4,3	4,4
Jambon 0,9 11,59 1,2 10 Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Lapin	-6,9	8,58	2,9	1,5
Jambon cuit 1,4 10,59 1,9 8 Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	0,4	9,82	1,8	31,1
Jambon cru/sec -1,8 17,55 -0,1 1 Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Jambon	0,9	11,59	1,2	10,3
Autres Charcuteries 0,2 8,94 2,1 20 Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Jambon cuit	1,4	10,59	1,9	8,8
Lardons, Poitrine et Bacon 1,3 6,98 2,3 3 Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Jambon cru/sec	-1,8	17,55	-0,1	1,5
Pâtés 1,5 8,79 3,3 2 Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Autres Charcuteries	0,2	8,94	2,1	20,8
Saucisses à pâte fine -1,6 5,21 1,7 2 Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Lardons, Poitrine et Bacon	1,3	6,98	2,3	3,4
Saucissons secs et salami -3,8 11,78 2,8 3 Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Pâtés	1,5	8,79	3,3	2,4
Charcuterie à base de volaille 10,3 9,51 3,3 1 Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Saucisses à pâte fine	-1,6	5,21	1,7	2,5
Total Viandes surgelées (4) -2,1 6,07 -0,9 4 Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Saucissons secs et salami	-3,8	11,78	2,8	3,0
Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Charcuterie à base de volaille	10,3	9,51	3,3	1,9
Bœuf haché surgelé -1,7 5,32 -0,2 3 Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0	Total Viandes surgelées (4)	-2,1	6,07	-0.9	4,9
Autres viandes de boucherie surgelées -19,0 10,40 0,9 0			·	,	3,5
				•	0,3
. •				•	1,0
Abats surgelés 9,5 10,82 -10,7 0				•	0,0

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

19/10/11

Cumul annuel mobile	Evol	Prix	Evol	Structure
52 semaines se terminant le	tonnage/	moyen	prix/	volume
2 octobre 2011	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	-0.9	9,13	2,5	100.0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3)	-0,8	9,29	2,7	95,1
TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	-1,5	9,04	3,3	63,9
Total Viandes de boucherie fraîches (1)	-2,3	9,96	2,6	40,3
Viandes de boucherie + Elaborés	-2,1	10,02	2,5	38,5
Bœuf *	-2,3	12,80	2,6	9,6
Bœuf à griller rôtir	-1,2	15,34	1,9	6,6
Bœuf à bouillir braîser	-5,5	6,81	2,5	2,7
Veau *	-1,8	14,63	0,9	3,2
Veau à griller rôtir	-2,1	16,35	0,8	2,0
Veau à bouillir braîser	-1,4	11,86	1,3	1,2
Viande ovine *	-6,8	12,78	6,1	2,6
Viande ovine à griller rôtir	-6,7	13,59	6,3	2,2
Viande ovine à bouillir braîser	-4,8	8,84	1,9	0,3
Porc frais *	-1,9	6,52	2,4	9,5
Porc frais longe	-1,7	6,70	2,4	8,3
Porc frais autres morceaux	-3,4	5,16	1,8	1,1
Cheval *	-4,2	14,67	3,3	0,4
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	0,2	8,80	2,8	12,5
Dt viande hachée fraîche	1,7	9,26	1,2	4,4
Dt saucisses fraîches à cuire	2,2	7,51	3,6	3,7
Dt morceaux demi sel porc	-9,1	5,57	1,7	1,3
Abats d'animaux de boucherie	-4,9	8,62	3,9	1,8
Total Volailles et lapins frais (2)	-0,1	7,48	5,3	23,5
Volaille + élaborés	0,2	7,40	5,6	22,0
Poulet	0,4	6,18	6,2	10,9
Poulet PAC	-3,1	4,74	5,5	3,8
Poulet effilé	-7,7	7,02	2,4	1,0
Poulet découpe	4,3	6,95	6,4	6,1
Dinde	-1,7	8,05	4,5	3,5
Canard	0,4	11,13	3,6	1,5
Pintade	3,1	8,25	5,4	0,8
Elaborés de volaille	0,7	8,33	4,1	4,2
Lapin	-4,2	8,58	2,8	1,5
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	0,5	9,78	1,5	31,2
Jambon	0,9	11,55	1,1	10,2
Jambon cuit	1,3	10,55	1,7	8,7
Jambon cru/sec	-1,4	17,46	0,0	1,5
Autres Charcuteries	0,3	8,92	1,6	21,0
Lardons, Poitrine et Bacon	1,2	7,00	1,9	3,5
Pâtés	0,4	8,76	2,1	2,4
Saucisses à pâte fine	-0,6	5,21	0,5	2,5
Saucissons secs et salami	-3,4	11,76	2,5	3,0
Charcuterie à base de volaille	12,2	9,44	2,5	1,8
Total Viandes surgelées (4)	-1,2	6,10	-1,4	4,9
Bœuf haché surgelé	0,4	5,31	-0,8	3,5
Autres viandes de boucherie surgelées	-17,1	10,24	-1,1	0,3
Volaille et lapin surgelés	1,0	6,76	1,3	1,0
Abats surgelés	-2,7	11,94	-8,1	0,0

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

21/09/11

2011 - P9	Evol	Evol	Prix	Evol	Structure
4 semaines se terminant le	tonnage/	tonnage/	moyen	prix/	volume
4 septembre 2011	P-1 (%)	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	6,4	-1.0	9.09	3,2	100,0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3)	6,2	-0,8	9,24	3,3	95.3
TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	9,1	-1,6	8,96	3,4	65.4
Total Viandes de boucherie fraîches (1) Viandes de boucherie + Elaborés	10,3 9,5	-0,6 -0,9	9,78 9,85	1,1 1,2	42,2 40,6
Bœuf *	15,4	-0,9	13,18	-0,3	8,9
	10,9	-3,5	15,16	1,3	6,9
Boouf à position profess	,	2,0	5,88	-8,5	
Bœuf à bouillir braîser	29,5	•	,	-0,5	1,8 2,7
Veau *	2,7 3,9	0,9 3,0	15,16	-3,8	
Veau à griller rôtir		-4,2	16,47	-3,6 6,6	1,8 0,9
Veau à bouillir braîser Viande ovine *	0,1 - 7,6	-4,2	12,40 13,38	6,5	2,4
		- 5 ,8	•	7,2	2,0
Viande ovine à griller rôtir Viande ovine à bouillir braîser	-8,9 -3,5	-5,8 4,5	14,43 8,96	13,7	0,3
Porc frais *	-3,5 15,9	4,5 1,9	,	13,7 -0,5	0,3 10,5
	15,9 14,5	0,9	6,49 6,63	- 0,5 -0,1	10,5 9,5
Porc frais longe	·			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1,0
Porc frais autres morceaux	30,5	11,5	5,16	-3,0	
Cheval *	10,0	-4,2	13,53	1,8	0,3
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	7,6	-2,1	8,66	3,4	15,3
Dt viande hachée fraîche	18,7	-6,3	9,02	0,6	4,9
Dt saucisses fraîches à cuire	4,3	0,6	7,54	6,6	6,0
Dt morceaux demi sel porc	26,0	-1,5	5,48	-3,2	0,8
Abats d'animaux de boucherie	33,7	8,7	8,19	0,5	1,6
Total Volailles et lapins frais (2)	6,8	-3,5	7,47	8,2	23,2
Volaille + élaborés	7,1	-3,1	7,43	8,7	21,8
Poulet	9,4	-1,3	6,28	9,6	11,6
Poulet PAC	10,6	-7,7	4,87	9,9	3,9
Poulet effilé	-1,1	-15,2	7,18	7,6	1,0
Poulet découpe	10,0	5,2	6,95	8,5	6,7
Dinde	11,1	-7,7	8,22	5,0	3,3
Canard	11,0	12,7	12,13	3,5	1,2
Pintade	2,6	-13,7	9,27	21,3	0,5
Elaborés de volaille	-1,5	-4,9	8,33	8,7	4,6
Lapin	3,4	-8,2	8,15	2,7	1,5
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	0,4	1,1	9,86	2,9	29,8
Jambon	0,3	-0,9	11,69	2,0	9,8
Jambon cuit	0,2	-1,0	10,58	2,5	8,2
Jambon cru/sec	0,8	-0,3	17,59	0,2	1,6
Autres Charcuteries	0,5	2,2	8,96	3,8	20,0
Lardons, Poitrine et Bacon	-0,6	-0,5	7,05	6,1	3,2
Pâtés	-1,5	7,9	8,74	5,4	2,4
Saucisses à pâte fine	1,7	8,5	4,98	3,9	2,4
Saucissons secs et salami	0,1	-1,2	11,90	5,8	3,0
Charcuterie à base de volaille	5,8	4,8	9,41	2,8	1,8
Total Viandes surgelées (4)	9,5	-4,3	5,91	0,2	4,7
Bœuf haché surgelé	15,6	-4,7	5,25	0,3	3,5
Autres viandes de boucherie surgelées	-23,4	-35,0	11,87	15,6	0,2
Volaille et lapin surgelés	1,5	11,1	6,39	·	0,9
	NS	NS	NS	NS	NS

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

05/09/11

2011 - P8	Evol	Evol	Prix	Evol	Structure
4 semaines se terminant le	tonnage/	tonnage/	moyen	prix/	volume
7 août 2011	P-1 (%)	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	7,1	-1,6	9,43	2,2	100,0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3)	7,0	-1,6	9,59	2,2	95,4
TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	8,4	-1,0 -2,1	9,43	2,5	63,8
Total Viandes de boucherie fraîches (1) Viandes de boucherie + Elaborés	9,6 9,9	-4,3 -4,7	10,43 10,48	1,8 1,9	40,7 39,4
Bœuf *	7,0	-2,9	14,45	-0,1	8,2
	5,4	-8,8	16,21	3,7	6,6
Boouf à griller rôtir	20,3	35,4	6,87	-2,2	
Bœuf à bouillir braîser	,			0,2	1,5
Veau *	10,0 8,3	3,1 -2,6	15,55	1,0	2,8
Veau à griller rôtir Veau à bouillir braîser	13,1	17,5	17,02	3,2	1,9 0,9
Viande ovine *	13,1	0,8	12,62	1,0	
			13,81	,	2,7
Viande ovine à griller rôtir	9,1	-4,8	14,94	3,7	2,3
Viande ovine à bouillir braîser	33,8	40,3	8,98	1,1	0,3
Porc frais *	7,8 6,1	-2,7	7,15	1,7 2,7	9,6
Porc frais longe	,	-4,8	7,30	,	8,8
Porc frais autres morceaux	30,6	26,5	5,52	-5,8	0,8
Cheval *	-15,6	-17,0	15,79	9,4	0,3
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	11,0	-9,5	8,88	2,3	15,2
Dt viande hachée fraîche	14,6	-3,6	9,59	1,7	4,4
Dt saucisses fraîches à cuire	17,3	-12,5	7,49	2,7	6,1
Dt morceaux demi sel porc	2,7	3,6	6,16	-7,6	0,7
Abats d'animaux de boucherie	1,7	7,7	8,91	-0,5	1,3
Total Volailles et lapins frais (2)	6,3	2,0	7,68	6,0	23,1
Volaille + élaborés	5,6	2,0	7,63	6,1	21,6
Poulet	6,4	2,1	6,47	7,1	11,3
Poulet PAC	9,8	4,4	5,03	4,5	3,7
Poulet effilé	6,5	-7,3	7,25	3,0	1,0
Poulet découpe	4,4	2,7	7,17	9,2	6,5
Dinde	4,3	1,6	8,67	6,0	3,1
Canard	9,2	1,9	12,43	3,3	1,2
Pintade	-2,9	21,2	9,38	9,8	0,5
Elaborés de volaille	5,0	-0,7	8,33	6,0	5,0
Lapin	18,0	1,7	8,41	4,2	1,5
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	4,4	-0,6	9,91	1,4	31,6
Jambon	1,1	-1,1	11,84	1,2	10,4
Jambon cuit	0,2	0,5	10,67	2,8	8,7
Jambon cru/sec	6,5	-8,8	18,13	0,2	1,6
Autres Charcuteries	6,0	-0,4	8,96	1,6	21,2
Lardons, Poitrine et Bacon	10,4	12,4	7,02	2,8	3,4
Pâtés	10,8	4,8	8,76	3,8	2,6
Saucisses à pâte fine	14,7	2,3	5,25	6,6	2,5
Saucissons secs et salami	7,9	-7,9	11,65	2,3	3,2
Charcuterie à base de volaille	-5,8	-7,2	9,56	5,1	1,8
Total Viandes surgelées (4)	8,5	-0,1	6,06	3,0	4,6
Bœuf haché surgelé	8,6	-2,8	5,38	1,0	3,2
Autres viandes de boucherie surgelées	10,8	-0,9	10,57	19,6	0,3
Volaille et lapin surgelés	8,2	8,8	6,53	-0,9	1,0
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS
* hors area achats at hors vianda hachán	140	110		\ariMor d'après	110

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

02/08/11

2011 - P7	Evol	Evol	Prix	Evol	Structure
4 semaines se terminant le	tonnage/	tonnage/	moyen	prix/	volume
10 juillet 2011	P-1 (%)	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	-8,4	-3,7	9,40	2,8	100,0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3)	-7,9	-3,5	9,55	2,7	95,5
TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	-1,3 -9,7	-4,3	9,37	3,1	63,1
					39,8
Total Viandes de boucherie fraîches (1) Viandes de boucherie + Elaborés	-10,3 -10,6	-5,2 -5,6	10,42 10,45	2,6 2,7	38,4
Boeuf *	-9,6	-3,1	14,33	0,4	8,2
Bœuf à griller rôtir	-9,0	-5,2	15,78	1,2	6,7
Bœuf à bouillir braîser	-1,9	14,9	7,27	9,5	1,3
Veau *	-24,2	-5,1	15,70	3,4	2,7
Veau à griller rôtir	-28,7	-14,4	17,15	5,2	1,9
Veau à bouillir braîser	-12,9	22,2	12,63	7,2	0,9
Viande ovine *	-10,1	-0,2	13,63	4,8	2,6
Viande ovine à griller rôtir	-9,4	-0,8	14,38	5,9	2,2
Viande ovine à guillir braîser	-4,0	-0,3	8,88	-1,5	0,3
Porc frais *	-4,3	-2,4	7,03	3,8	9,6
Porc frais longe	-2,9	-1,4	7,09	3,1	8,9
Porc frais autres morceaux	-19,5	-13,3	6,26	12,0	0,7
Cheval *	5,9	-1,0	15,51	3,8	0,4
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	-9,6	-9,2	8,88	2,4	14,6
Dt viande hachée fraîche	-12,9	-8,4	9,49	1,2	4,1
Dt saucisses fraîches à cuire	-7,3	-7,6	7,49	4,9	5,6
Dt morceaux demi sel porc	-1,1	-9,9	6,05	1,6	0,7
Abats d'animaux de boucherie	-3,5	7,3	9,85	0,4	1,4
Total Volailles et lapins frais (2)	-8,5	-2,8	7,56	5,1	23,3
Volaille + élaborés	-8,3	-2,9	7,49	5,5	21,9
Poulet	-7,9	-2,9 -1,1	6,34	7,7	11,4
Poulet PAC	-10,9	-5,7	4,89	9,7	3,6
Poulet effilé	-6,9	-12,0	6,79	1,2	1,1
Poulet découpe	-6,4	3,9	7,05	7,1	6,7
Dinde	-3,8	-7,9	8,55	6,3	3,2
Canard	-6,5	5,3	12,56	0,6	1,2
Pintade	-12,7	13,3	8,35	12,2	0,6
Elaborés de volaille	-10,0	-6,6	8,05	2,0	5,1
Lapin	-12,4	0,1	8,67	-0,1	1,4
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	-4,1	-1,8	9,92	2,0	32,4
Jambon	-4,1 -2,4	-1,8 -1,4	11,72	0,5	32,4 11,0
Jambon cuit	-2,4 -2,6	-1,4 -1,2	10,56	1,0	9,4
Jambon cut Jambon cru/sec	-2,0 -1,1	-1,2	18,34	-0,4	1,6
Autres Charcuteries	-1,1 -5,0	-2,9	8,99	2,9	21,4
Lardons, Poitrine et Bacon	-8,2	2,7	6,95	3,8	3,3
Pâtés	-4,7	1,5	8,71	3,8	2,6
Saucisses à pâte fine	-5,3	-9,0	5,22	1,3	2,3
Saucissons secs et salami	-3,6	-4,9	11,75	4,3	3,2
Charcuterie à base de volaille	-9,8	-6,6	9,67	5,4	2,1
Total Viandes surgelées (4)	-17,6	- 7,9	6,27		4,5
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			•	1,3 2,0	3,2
Bœuf haché surgelé Autres viandes de houcherie surgelées	-17,8 -16.2	-10,8	5,45	-1,7	
Autres viandes de boucherie surgelées Volaille et lapin surgelés	-16,2 -16,9	-10,1 4,2	11,34	,	0,3 1,0
	-16,9 NS	NS	6,76		n,c NS
Abats surgelés * hors gros achats et hors viande hachée	NS	N5	NS	NS VariMor d'après	

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

01/07/11

2011 - P6	Evol	Evol	Prix	Evol	Structure
4 semaines se terminant le	tonnage/	tonnage/	moyen	prix/	volume
12 juin 2011	P-1 (%)	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	-1,3	-0.5	9,32	3,2	100,0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)	-1,3 -1,3	-0,5	9,49	3,3	95,0
TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	-1,5 -2,5	-1,6	9,32	3,9	64,0
Total Viandes de boucherie fraîches (1)			10,36		40,7
Viandes de boucherie + Elaborés	-3,4 -3,4	-1,7 -1,5	10,37	3,3 3,1	39,3
Bœuf *	-1,6	-0,3	14,09	1,1	8,3
Bœuf à griller rôtir	-2,4	-1,3	15,53	1,1	6,7
Bœuf à bouillir braîser	-5,3	0,5	7,26	7,6	1,3
Veau *	11,1	1,0	14,64	-0,2	3,3
Veau à griller rôtir	22,2	7,3	15,59	-3,3	2,4
Veau à bouillir braîser	-9,2	-12,7	12,21	5,2	0,9
Viande ovine *	-38,2	-1,6	13,49	6,2	2,6
Viande ovine Viande ovine à griller rôtir	-41,8	-1,2	14,28	6,1	2,3
Viande ovine à bouillir braîser	-1,5	-4,4	9,18	5,8	0,2
Porc frais *	-1,5	-4,4	6,90	6,4	9,2
Porc frais longe	-3,3	-6,5	7,01	6,9	8,4
Porc frais autres morceaux	8,2	-2,2	5,78	1,0	0,8
Cheval *	-10,3	-6,3	15,08	1,0	0,3
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	0,8	0,7	8,96	2,8	14,8
Dt viande hachée fraîche	1,9	5,0	9,59	2,3	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	1,5	2,1	7,44	2,8	5,5
Dt morceaux demi sel porc	-14,3	-14,1	6,13	4,4	0,7
Abats d'animaux de boucherie	-3,4	-9,2	10,04	7,6	1,3
	·				
Total Volailles et lapins frais (2)	-1,1	-1,3	7,52	5,7	23,3
Volaille + élaborés	-1,5	-1,0	7,45	5,9	21,9
Poulet	-1,5 -7.7	0,6	6,21	6,6	11,3
Poulet PAC	-7,7	-2,4	4,71	7,0	3,7
Poulet effilé	-4,6	-5,1	7,19	4,1	1,0
Poulet découpe	2,9	3,3	6,91	6,3	6,5
Dinde	-5,7	-8,1	8,65	8,5	3,1 1,1
Canard	-5,6 -29,6	-1,8	12,65	6,6	
Pintade Elaborés de volaille		-2,4 -1,7	7,79	-0,1	0,6
Lapin	4,8 5,3	-5,3	8,15 8,53	4,6 3,8	5,2 1,4
·					
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	1,3	1,8	9,84	1,9	31,0
Jambon	0,0	0,8	11,70	2,6	10,3
Jambon cuit	-1,4	0,7	10,62	2,2	8,8
Jambon cru/sec	8,7	0,9	17,94	4,1	1,5
Autres Charcuteries	2,0	2,3	8,91	1,6	20,6
Lardons, Poitrine et Bacon	-0,3	7,4	6,89	1,0	3,3
Pâtés	8,7	2,8	8,70	1,6	2,5
Saucisses à pâte fine	-4,4	-5,1	5,08	2,2	2,3
Saucissons secs et salami	5,6	-0,8	11,76	1,7	3,0
Charcuterie à base de volaille	3,4	10,5	9,60	4,6	2,1
Total Viandes surgelées (4)	-1,5	0,2	6,17	0,2	5,0
Bœuf haché surgelé	-0,6	3,9	5,35	-0,9	3,5
Autres viandes de boucherie surgelées	-16,5	-27,1	10,45	0,8	0,3
Volaille et lapin surgelés	2,6	0,4	7,29	14,7	1,1
Abats surgelés * hors gros achats et hors viande hachée	NS	NS	NS Franco/	NS	NS

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

30/05/11

2011 - P5	Evol	Evol	Prix	Evol	Structure
	-	-		-	
4 semaines se terminant le	tonnage/	tonnage/	moyen	prix/	volume
15 mai 2011 TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	P-1 (%)	A-1 (%) -0,4	(€/kg) 9,30	A-1 (%)	(%) 100,0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3+4)	2,2	-0,4	9,30	3,4	94.9
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3)	3,9	-0,3	9,31	4,3	64.9
Total Viandes de boucherie fraîches (1)	5,1	1,9	10,34	3,4	41,6
Viandes de boucherie + Elaborés	6,4	2,8	10,36	3,1	40,3
Boouf *	-6,9	-6,0	14,17	4,1	8,3
Bœuf à griller rôtir	1,7	-3,1	15,59	2,8	6,8
Bœuf à bouillir braîser	-36,3	-19,1	7,07	-0,4	1,3
Veau *	-7,9	-5,4 -6,3	15,00	-0,9	3,0 1,9
Veau à griller rôtir Veau à bouillir braîser	-1,6 -19,1	-6,3 -5,0	16,47 12,17	-0,5 -1,5	1,9
Viande ovine *	56,3	63,4	12,17	0,6	4,2
Viande ovine Viande ovine à griller rôtir	69,9	82,1	13,22	-3,3	3,8
Viande ovine à griller rotti Viande ovine à bouillir braîser	-16,5	-26,1	8,57	-5,5 -6,0	0,2
Porc frais *	-10,5 -1,0	-20, I -6,6	6,62	-6,0 0,8	9,3
Porc frais longe	1,3	-4,3	6,71	0,4	8,6
Porc frais autres morceaux	-22,2	-28,1	5,51	0,0	0,7
Cheval *	7,4	2,8	15,11	1,5	0,4
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	18,4	7,2	8,88	4,2	14,6
Dt viande hachée fraîche	-3,8	1,6	9,54	2,0	4,2
Dt saucisses fraîches à cuire	39,6	13,3	7,43	5,7	5,4
Dt morceaux demi sel porc	-5,1	-17,1	6,09	10,0	0,8
Abats d'animaux de boucherie	-22,2	-20,7	9,89	10,1	1,3
	•	·		·	
Total Volailles et lapins frais (2)	1,8	-3,6	7,46	5,2	23,3
Volaille + élaborés	2,9	-2,7	7,40	6,0	22,0
Poulet	2,7	-3,6	6,23	6,1	11,3
Poulet PAC	10,9	-0,6	4,67	2,7	4,0
Poulet effilé	11,2	1,8 -6,1	6,92	-0,9	1,1 6,3
Poulet découpe Dinde	-2,8	-0, I -1,9	7,10 8,17	9,5 2,3	3,2
Canard	-11,0 -7,8	1,3	12,07	1,1	1,2
Pintade	35,9	8,3	7,42	-3,6	0,8
Elaborés de volaille	19,3	-0,5	8,37	6,7	4,9
Lapin	-14,0	-17,0	8,50	-1,6	1,4
·					
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	-0,9	-1,2	9,82	2,1	30,0
Jambon Lambara suit	-0,8	-0,5	11,62	2,2	10,2
Jambon cuit Jambon cru/sec	-0,9 0,1	-1,0 2,5	10,70 17,41	3,1 -2,5	8,8 1,4
Autres Charcuteries	-1,0	-1,5	8,90	2,0	19,8
Lardons, Poitrine et Bacon	-1, 0 -5,9	-1, 3 -1,4	6,98	2,0	3,2
Pâtés	-5,9 -6,2	-1,4 -11,5	8,72	2,9	2,1
Saucisses à pâte fine	-0,2 -7,2	1,5	5,07	-0,7	2,1
Saucisses a pate line Saucissons secs et salami	-1,9	-10,1	11,85	4,1	2,8
Charcuterie à base de volaille	9,7	14,3	9,46	1,9	2,0
Total Viandes surgelées (4)	-0,7	2,1	6,11	-1,8	5,1
Bœuf haché surgelé	-0,7	0,6	5,29	-1,0	3,5
Autres viandes de boucherie surgelées	-0,3 -5,8	7,4	10,31	-1,2 -4,9	0,4
Volaille et lapin surgelés	-5,6 -1,9	3,6	7,00	1,9	1,0
Abats surgelés	-1,9 NS	NS	7,00 NS	NS	NS
* hors gros achats at hors viande hachée	INO	INO			Kantar Worldnand

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

10/05/11

2011 - P4	Evol	Evol	Prix	Evol	Structure
4 semaines se terminant le	tonnage/	tonnage/	moyen	prix/	volume
17 avril 2011	P-1 (%)	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	-5,2	-1,9	9,18	0.8	100,0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3)	-5,2 -5,4	-2,3	9,34	1,0	94,8
TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	-4,8	-4,1	9,12	0,7	63,9
Total Viandes de boucherie fraîches (1)			10,10	0,0	40,4
Viandes de boucherie + Elaborés	-3,8 -2,5	-6,3 -6,5	10,16	0,0	38,7
Bœuf *	-21,0	-5,7	13,17	2,5	9,1
Bœuf à griller rôtir	-8,6	-3,4	15,16	1,2	6,9
Bœuf à bouillir braîser	-42,4	-11,2	6,85	3,2	2,1
Veau *	-7,4	-16,1	14,53	0,1	3,3
Veau à griller rôtir	-2,7	-18,1	16,12	-0,5	2,0
Veau à bouillir braîser	-14,0	-12,7	11,99	2,7	1,3
Viande ovine *	17,5	-49,4	12,53	11,3	2,7
Viande ovine Viande ovine à griller rôtir	23,9	- 52,4	13,34	14,6	2,3
Viande ovine à griller rotil Viande ovine à bouillir braîser	-19,8	-52,0	8,79	-1,8	0,3
Porc frais *	-1,6	7,3	6,66	-0,3	9,6
Porc frais longe	4,1	8,2	6,80	0,0	8,7
Porc frais autres morceaux	-35,1	-1,0	5,37	-6,1	0,9
Cheval *	-26,2	-15,8	15,15	9,2	0,3
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	13,0	11,0	9,04	2,3	12,6
Dt viande hachée fraîche	-6,4	2,7	9,22	1,7	4,5
Dt saucisses fraîches à cuire	65,0	30,4	7,53	2,1	4,0
Dt morceaux demi sel porc	-41,2	-14,5	6,20	0,2	0,8
Abats d'animaux de boucherie	-25,8	-2,9	8,86	0,8	1,8
	·				
Total Volailles et lapins frais (2)	-6,4	0,0	7,44	4,1	23,4
Volaille + élaborés Poulet	-6,9 -8,9	<i>0,3</i> 3,1	7,36 6,23	4,6 6,2	21,8
Poulet PAC	- 18 ,9	-4,3	4,86	8,0	11,3 3,7
Poulet effilé	-13,4	-9,4	7,13	6,4	1,0
Poulet découpe	-0,7	10,2	6,86	3,9	6,6
Dinde	-0,7	5,2	7,97	2,3	3,7
Canard	0,5	-14,1	11,30	4.2	1,3
Pintade	-18,9	-28,7	8,31	11,0	0,6
Elaborés de volaille	4,7	3,4	8,37	3,6	4,2
Lapin	0,5	-4,0	8,53	-1,2	1,6
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	-6,6	1,8	9,80	·	30,9
Jambon	-5,4	3,3	11,55	1,4	10,5
Jambon cuit	-6,4 1,3	3,5	10,62	1,6 1,1	9,1
Jambon cru/sec Autres Charcuteries	1,3 - 7,2	1,8 1,1	17,50 8,90	0,8	1,4 20,5
Lardons, Poitrine et Bacon	-7,2 -9,9	2,3	6,81	-0,6	3,5
Pâtés	-9,9	-2,3	8,63	0,0	2,3
Saucisses à pâte fine	-0,4 -2,1	2,7	5,39	3,4	2,3
Saucisses a pate line Saucissons secs et salami	-2,1	-3,6	12,06	,	3,0
Charcuterie à base de volaille	0,0	-5,6 25,7	9,53	-0,3	1,9
Total Viandes surgelées (4)	-1,3	6,2	6,26		5,2
Bœuf haché surgelé	-4,3	10,4	5,38	0,4	3,6
Autres viandes de boucherie surgelées	40,5	-30,6	10,69	23,0	0,4
Volaille et lapin surgelés	-3,1	25,1	6,91	-3,2	1,1
Abats surgelés * hors gros achats et hors viande hachée	NS	NS	NS	NS VariMor d'après	NS

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

18/04/11

2011 - P3	Evol	Evol	Prix	Evol	Structure
4 semaines se terminant le	tonnage/	tonnage/	moyen	prix/	volume
20 mars 2011	P-1 (%)	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	1,0	1,5	8,97	2,4	100,0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3)	1,0	1,2	9,13	2,6	95,0
TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	1,6	0,7	8,86	3,5	63,6
Total Viandes de boucherie fraîches (1)	-0,7	-0,2	9,87	3,3	39,9
Viandes de boucherie + Elaborés	-0,4	-0,6	9,95	3,4	37,6
Bœuf *	3,2	4,9	12,06	2,6	•
Bœuf à griller rôtir	8,1	4,5	14,57	1,4	,
Bœuf à bouillir braîser	-10,2	0,1	6,79		
Veau *	-14,0	-8,6	14,61	6,9	
Veau à griller rôtir	-11,6	-9,2	16,50	7,7	2,0
Veau à bouillir braîser	-17,2	-7,8	11,95	5,6	1,4
Viande ovine *	6,3	-12,2	12,99	9,4	2,2
Viande ovine à griller rôtir	5,1	-11,5	14,17	10,2	1,8
Viande ovine à bouillir braîser	22,0	0,3	8,66	-2,3	
Porc frais *	1,0	-1,9	6,35	4,7	,
Porc frais longe	2,9	-2,4	6,59	5,2	
Porc frais autres morceaux	-8,6	0,9	4,95	2,3	
Cheval *	12,0	12,5	14,34	-0,6	0,4
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	0,3	1,6	8,85	2,6	10,6
Dt viande hachée fraîche	2,1	6,0	9,29	3,0	4,5
Dt saucisses fraîches à cuire	11,5	4,5	7,57	3,6	2,3
Dt morceaux demi sel porc	-18,1	-6,6	5,60	1,0	1,3
Abats d'animaux de boucherie	-5,3	5,6	8,50	3,1	2,2
Total Volailles et lapins frais (2)	5,5	2,4	7,17	4,5	23,7
Volaille + élaborés	6,8	3,6	7,04	4,6	22,2
Poulet	15,4	4,7	6,05	6,9	,
Poulet PAC	15,0	-2,9	4,64	7,9	
Poulet effilé	34,8	8,6	6,86	0,4	
Poulet découpe	12,9	9,4	6,90	,	
Dinde	2,0	0,9	7,71	0.6	
Canard	-26,6	-19,5	10,72	12,0	-,-
Pintade	13,7	16,3	8,25	,	
Elaborés de volaille	-0,5	5,8	8,13	2,7	3,8
Lapin	-10,5	-12,6	8,96	7,2	1,5
·				·	
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	-0,1	2,2	9,67	1,0	
Jambon London soit	1,8	4,5	11,21	-0,9	
Jambon cuit	2,6	5,5	10,34	-0,5	
Jambon cru/sec Autres Charcuteries	-3,9	-1,8	17,25	-0,3	
	-1,0 0.1	1,0	8,90 6.03	1,9	
Lardons, Poitrine et Bacon	0,1	-1,5	6,92	2,0	
Pâtés	-1,8	-0,2 5.0	8,51	-1,1	2,2
Saucisses à pâte fine	-0,2 5.0	-5,0	5,23	-0,1	2,5
Saucissons secs et salami	5,9	3,6	11,79		
Charcuterie à base de volaille	3,4	26,9	9,37	2,4	
Total Viandes surgelées (4)	-0,3	7,2	5,95	-1,7	5,0
Bœuf haché surgelé	-2,6	10,1	5,19		
Autres viandes de boucherie surgelées	27,5	-23,6	9,68	-8,2	0,3
Volaille et lapin surgelés	7,4	13,7	7,00		
Abats surgelés * hors gros achats et hors viande hachée	NS	NS	NS France A switter	NS ler. d'après Kar	

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

11/03/11

2011P2	Evol	Evol	Prix	Evol	Structure
4 semaines se terminant le	tonnage/	tonnage/	moyen	prix/	volume
20 février 2011	P-1 (%)	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	-4,9	-4,3	(e /kg) 8,96	3,9	100,0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3)	- ,3 -5,1	-4,1	9,13	4,2	94,9
TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	-7,5	-5,3	8,85	5,5	63,4
	-6,6			5,3	40,6
Total Viandes de boucherie fraîches (1) Viandes de boucherie + Elaborés	-6,6 -7,1	-4,9 -5,0	9,79 9,88	5,3	38,2
Boeuf *	-5,2	-7,5	12,07	6,4	10,8
Bœuf à griller rôtir	-5, 2	-1,0	15,08	4,0	6,7
Bœuf à bouillir braîser	-4,4	-15,3	7,01	3,3	3,9
Veau *	18,7	6,2	13,83	-2,4	4,0
Veau à griller rôtir	14,1	7,1	15,91	-1,1	2,2
Veau à bouillir braîser	25,3	5,5	11,10	-5,1	1,7
Viande ovine *	-16,4	-12,4	12,66	2,7	2,1
Viande ovine à griller rôtir	-20,3	-12,5	13,48	2,5	1,7
Viande ovine à bouillir braîser	-11,6	-15,0	9,49	1,3	0,3
Porc frais *	-17,0	-9,9	6,47	8,4	9,3
Porc frais longe	-16,8	-10,3	6,75	9,5	7,8
Porc frais autres morceaux	-18,0	-7,8	4,98	1,9	1,5
Cheval *	9,3	-6,5	14,24	9,5	0,4
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	-6,7	-0,6	8,82	5,2	10,7
Dt viande hachée fraîche	1,0	7,0	9,18	0,6	4,5
Dt saucisses fraîches à cuire	1,4	-5,3	7,55	1,6	2,1
Dt morceaux demi sel porc	-27,2	-16,8	5,49	4,5	1,7
Abats d'animaux de boucherie	2,1	-4,6	8,41	5,8	2,4
Total Volailles et lapins frais (2)	-8,9		7,17	5,7	22,7
Volaille + élaborés	-9,8	-6,0 -6,3	7,17	6,0	21,0
Poulet	-1,7	-10,3	6,12	7,6	10,3
Poulet PAC	3,2	-9,3	4,64	5,7	3,8
Poulet effilé	-3,3	-25,5	7,02	4,0	0,8
Poulet découpe	-5,0	-8,0	6,99	9,6	5,6
Dinde	-12,3	-7,5	7,82	6,0	3,5
Canard	6,2	6.4	9,16	-0,9	1,7
Pintade	-27,1	7,6	7,92	7,5	0,6
Elaborés de volaille	0,4	2,6	8,01	0,2	3,8
Lapin	3,7	-2,7	8,66	1,8	1,7
·	-0,1				
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	-0,1 1,0	-1,5 -0,8	9,69	1,6 1,9	31,6 10,4
Jambon Jambon cuit	1,0	- 0,8 0,2	10,56	2,5	9,0
Jambon cut Jambon cru/sec	0,3	-6,3	17,06	1,7	1,4
Autres Charcuteries	-0,7	-0,3 -1,9	8,83	1,7	21,1
Lardons, Poitrine et Bacon	3,4	-3,5	7,04	1,4	3,7
Pâtés	7,0	-2,1	8,69	2,9	2,1
Saucisses à pâte fine	-6,1	-6,0	5,18	-1,5	2,5
Saucissons secs et salami	3,7	-4,9	11,62	1,7	3,0
Charcuterie à base de volaille	5,7	20,1	9,15	-0,3	1,8
Total Viandes surgelées (4)	0,0 3.4	-8,6 -2.1	5,82 5.17	-6,3 -3.4	5,1 3,7
Bœuf haché surgelé Autres viandes de boucherie surgelées	3,4	-2,1 -35,7	5,17	-3,4 -6,2	
Autres viandes de boucherie surgelées Volaille et lapin surgelés	-5,7 1.7	•	10,21	,	0,3
	1,7	-13,8	6,46	-0,8	1,0
Abats surgelés * hors gros achats et hors viande hachée	NS	NS	NS	NS VariMor, d'après	NS

^{*} hors gros achats et hors viande hachée

14/02/11

2011P1	Evol	Evol	Prix	Evol	Structure
4 semaines se terminant le	tonnage/	tonnage/	moyen	prix/	volume
23 janvier 2011	P-1 (%)	A-1 (%)	(€/kg)	A-1 (%)	(%)
TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)	7,9	-2,5	(e /kg) 8,89	3,0	100,0
TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+2+3)	8.1	-2,4	9,04	3,2	95,2
TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)	11,8	-2,5	8,68	4,2	65,2
Total Viandes de boucherie fraîches (1)	23,0		9,32	3,9	41,4
Viandes de boucherie + Elaborés	22,3	-4,7 -4,5	9,41	3,9	39,2
Bœuf *	12,6	-6,2	11,96	5,4	10,8
Bœuf à griller rôtir	20,5	4,9	15,11	-0,1	6,7
Bœuf à bouillir braîser	1,5	-20,5	6,58	1,6	3,9
Veau *	13,6	-5,6	15,06	5,5	3,2
Veau à griller rôtir	14,7	-1,1	17,13	5,9	1,9
Veau à bouillir braîser	12,1	-11,1	12,07	2,2	1,3
Viande ovine *	0,7	-0,6	11,95	0,0	2,4
Viande ovine Viande ovine à griller rôtir	1,4	1,2	12,46	-1,6	2,0
Viande ovine à griller rotil Viande ovine à bouillir braîser	0,3	4,9	8,74	-1,6	0,3
Porc frais *	42,6	-3,2	5,62	0,8	10,7
Porc frais longe	39,6	-2,2	5,87	0,3	8,9
Porc frais autres morceaux	60,0	-8,2	4,36	1,9	1,7
Cheval *	14,5	-9,7	14,39	6,6	0,3
Elaborés de viande de boucherie, y compris haché	24,7	-2,9	8,44	6,3	10,9
Dt viande hachée fraîche	24,4	7,2	9,13	2,1	4,2
Dt saucisses fraîches à cuire	11,1	-5,4	7,48	5,3	1,9
Dt morceaux demi sel porc	47,7	-19,7	4,83	0,6	2,2
Abats d'animaux de boucherie	36,0	-7,5	7,71	3,1	2,2
	·				,
Total Volailles et lapins frais (2)	-3,6	1,4	7,57	6,0	23,8
Volaille + élaborés Poulet	-5,1 23,8	1,6 1,9	7,50	5,9 4,9	22,2
Poulet PAC	26,3	-5,0	6,08 4,68	3,4	10,0 3,5
Poulet effilé	-1,8	-4,3	7,02	-1,4	0,8
Poulet découpe	26,4	7,4	6,81	5,4	5,7
Dinde	-2,6	-1,9	7,89	7,1	3,9
Canard	-33,3	3,1	11.08	2,8	1,6
Pintade	-49,0	-9,9	8,75	9,8	0,8
Elaborés de volaille	12,4	6,5	8,43	1,9	3,6
Lapin	25,5	-1,5	8,52	7,5	1,6
·					
Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)	0,9	-2,1	9,81	1,3	30,0
Jambon	9,9	-1,0	11,47	-0,2	9,8
Jambon cuit	14,8	0,4	10,62	1,0	8,4
Jambon cru/sec Autres Charcuteries	-13,8 -2,9	-8,6 -2,7	16,93 9,01	-1,6 2,1	1,3 20,2
Lardons, Poitrine et Bacon	4,0	- 2,7 -5,5	7,07	1,5	3,4
Pâtés	-12,8	-5,5 -7,8	9,16	3,9	1,8
Saucisses à pâte fine	-12,0	-7,8	5,34	-1,1	2,6
Saucisses a pate line Saucissons secs et salami	-14,1 -7,7	-6,6 -5,2	11,72	1,2	2,8
Charcuterie à base de volaille	15,2	28,5	9,54	5,1	
Total Viandes surgelées (4)	3,5	-4,2	5,99	-3,6	4,8
Bœuf haché surgelé	14,9	-6,1	5,31	-0,3	3,4
Autres viandes de boucherie surgelées	-38,0	-2,9	8,60	-22,0	0,3
Volaille et lapin surgelés	13,0	2,8	6,24	-10,1	0,9
Abats surgelés * hors gros achats et hors viande hachée	NS	NS	NS	NS VariMor d'après	NS

^{*} hors gros achats et hors viande hachée