

**ACHATS DES MENAGES**  
**PRODUITS AQUATIQUES - DONNEES TRIMESTRIELLES**  
 Panel Kantar Worldpanel

4eme TRIMESTRE 2011	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ T-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ T-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL PRODUITS DE LA MER SURGELES</b>	<b>100,0</b>	<b>18,2</b>	<b>-6,2</b>	<b>10,66</b>	<b>14,1</b>	<b>3,8</b>
<b>TOTAL POISSONS SURGELES (1) (2)</b>	<b>48,1</b>	<b>-0,6</b>	<b>-6,5</b>	<b>9,19</b>	<b>2,8</b>	<b>2,9</b>
<b>POISSONS SURGELES HORS SURIMI ET SOUPE</b>	<b>46,2</b>	<b>-2,3</b>	<b>-7,4</b>	<b>9,21</b>	<b>2,5</b>	<b>3,4</b>
<b>POISSONS SURGELES NATURES</b>	<b>27,6</b>	<b>0,8</b>	<b>-9,4</b>	<b>10,94</b>	<b>3,2</b>	<b>3,5</b>
ENTIERS	0,8	-0,8	-20,8	7,90	0,5	0,6
DECOUPES	26,8	0,7	-8,9	11,02	3,3	3,2
<i>dont colin</i>	7,7	-11,0	-7,2	6,18	-2,8	-1,4
<i>dont saumon</i>	5,7	14,9	-12,6	15,70	0,4	9,1
<i>dont cabillaud</i>	4,7	7,6	-8,6	14,10	-0,9	3,7
<b>POISSONS SURGELES ENROBES</b>	<b>17,6</b>	<b>-6,9</b>	<b>-4,1</b>	<b>6,51</b>	<b>-1,6</b>	<b>5,3</b>
PANES	16,3	-6,4	-4,2	5,93	-1,8	4,8
<i>dont colin</i>	8,6	0,9	-19,0	5,91	-0,3	8,2
MEUNIERES	1,3	-12,4	-2,8	13,86	2,7	7,3
<b>POISSONS GRILLES</b>	<b>0,6</b>	<b>-27,6</b>	<b>-13,7</b>	<b>12,14</b>	<b>13,9</b>	<b>13,8</b>
<b>POISSONS SURGELES FUMES</b>	<b>0,2</b>	<b>212,5</b>	<b>19,0</b>	<b>32,63</b>	<b>-13,3</b>	<b>-4,3</b>
<b>SURIMIS</b>	<b>0,1</b>	<b>-41,5</b>	<b>-64,8</b>	<b>6,72</b>	<b>-13,5</b>	<b>-21,3</b>
<b>SOUPES</b>	<b>0,4</b>	<b>152,5</b>	<b>21,3</b>	<b>4,68</b>	<b>11,1</b>	<b>4,1</b>
<b>TOTAL CRUSTACES COQUILLAGES ET CEPHALOPODES SURGELES (2)</b>	<b>23,2</b>	<b>72,7</b>	<b>-5,7</b>	<b>15,15</b>	<b>18,3</b>	<b>5,8</b>
<b>CRUSTACES SURGELES</b>	<b>10,2</b>	<b>92,3</b>	<b>-10,7</b>	<b>16,41</b>	<b>11,7</b>	<b>10,6</b>
CREVETTES ET GAMBAS	7,0	41,1	-10,8	13,78	-4,3	13,2
<b>COQUILLAGES SURGELES</b>	<b>7,9</b>	<b>110,5</b>	<b>-12,1</b>	<b>18,27</b>	<b>13,8</b>	<b>9,0</b>
NOIX DE SAINT-JACQUES	5,2	164,0	-20,8	22,08	-4,8	14,2
<b>CEPHALOPODES SURGELES</b>	<b>1,2</b>	<b>-2,3</b>	<b>23,4</b>	<b>8,34</b>	<b>0,3</b>	<b>10,9</b>
<b>COCKTAILS DE FRUITS DE MER</b>	<b>1,9</b>	<b>14,7</b>	<b>-14,7</b>	<b>8,51</b>	<b>1,9</b>	<b>12,4</b>
<b>TOTAL PLATS PREPARES SURGELES</b>	<b>28,8</b>	<b>26,0</b>	<b>-6,3</b>	<b>9,50</b>	<b>16,5</b>	<b>2,3</b>

4eme TRIMESTRE 2011	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ T-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ T-1 (%)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL CONSERVES DE LA MER</b>	<b>100,0</b>	<b>-29,6</b>	<b>-0,4</b>	<b>9,04</b>	<b>4,5</b>	<b>5,2</b>
<b>CONSERVES DE POISSONS HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>84,2</b>	<b>-30,6</b>	<b>-0,4</b>	<b>8,71</b>	<b>1,4</b>	<b>6,0</b>
CONSERVES DE THON	43,0	-42,8	-0,3	8,35	-0,2	6,2
<i>dont au naturel</i>	28,3	-45,0	4,7	8,75	-0,1	4,7
<i>dont à l'huile</i>	2,2	-45,8	-19,1	12,35	4,6	14,3
<i>dont miettes</i>	10,4	-36,7	-6,4	6,58	1,2	8,6
CONSERVES D'ANCHOIS	0,9	-33,8	2,9	18,49	9,1	3,7
CONSERVES DE MAQUEREAUX	18,1	-10,1	3,1	7,99	3,7	7,5
CONSERVES DE SARDINES	15,0	-13,9	-10,9	9,67	1,7	9,4
<i>dont filets</i>	2,4	-22,1	-18,0	11,45	0,2	7,2
<i>dont entiers</i>	12,2	-11,4	-8,4	9,29	2,7	11,1
CONSERVES DE SAUMON	1,0	-13,6	19,4	11,88	-2,9	5,1
<i>dont au naturel</i>	0,4	-13,3	-11,0	15,06	-4,9	19,7
AUTRES CONSERVES DE POISSONS	6,2	0,2	16,7	9,09	-1,5	-6,3
<b>CONSERVES DE COQUILLAGES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>0,5</b>	<b>382,9</b>	<b>-1,5</b>	<b>21,33</b>	<b>22,7</b>	<b>-0,8</b>
<b>CONSERVES DE CRUSTACES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>3,3</b>	<b>-3,0</b>	<b>-4,8</b>	<b>18,67</b>	<b>17,9</b>	<b>6,5</b>
<b>CONSERVES DE CEPHALOPODES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>1,4</b>	<b>-12,7</b>	<b>-17,4</b>	<b>10,22</b>	<b>-2,6</b>	<b>-4,0</b>
<b>TARTINABLES</b>	<b>3,2</b>	<b>17,7</b>	<b>4,6</b>	<b>12,58</b>	<b>-1,6</b>	<b>3,3</b>
TARTINABLES DE THON	1,6	8,5	-7,5	11,85	0,2	2,5
TARTINABLES DE SAUMON	1,0	30,3	9,9	12,29	1,2	6,1
<b>PLATS PREPARES DE LA MER EN CONSERVE</b>	<b>7,4</b>	<b>-42,8</b>	<b>4,0</b>	<b>5,87</b>	<b>-4,4</b>	<b>2,3</b>
SALADES DE THON (4)	6,9	-42,5	5,5	5,48	-5,6	3,1

(1) y compris surimis et soupes

(2) hors plats préparés

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

(3) structure volume en poids net de produits

(4) part de thon estimée à 25 % du poids net

**ACHATS DES MENAGES**  
**PRODUITS AQUATIQUES - DONNEES TRIMESTRIELLES**  
 Panel Kantar Worldpanel

Cumul annuel : du 1er Trimestre 2011 au 4ème TRIMESTRE 2011	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL PRODUITS DE LA MER SURGELES</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,8</b>	<b>9,66</b>	<b>4,1</b>
<b>TOTAL POISSONS SURGELES (1) (2)</b>	<b>54,0</b>	<b>-3,9</b>	<b>9,04</b>	<b>3,3</b>
<b>POISSONS SURGELES HORS SURIMI ET SOUPE</b>	<b>52,5</b>	<b>-4,5</b>	<b>9,09</b>	<b>3,5</b>
<b>POISSONS SURGELES NATURES</b>	<b>31,5</b>	<b>-7,3</b>	<b>10,69</b>	<b>4,0</b>
ENTIERS	0,9	-17,9	7,26	8,5
DECOUPES	30,6	-6,9	10,79	3,7
<i>dont colin</i>	9,4	-6,3	6,31	-1,4
<i>dont saumon</i>	5,9	-12,5	15,40	9,1
<i>dont cabillaud</i>	5,3	-3,3	14,07	3,1
<b>POISSONS SURGELES ENROBES</b>	<b>19,9</b>	<b>1,1</b>	<b>6,55</b>	<b>5,3</b>
PANES	18,4	0,3	6,00	4,2
<i>dont colin</i>	10,0	-11,1	5,84	3,9
MEUNIERES	1,5	12,9	13,50	4,9
<b>POISSONS GRILLES</b>	<b>0,8</b>	<b>-10,9</b>	<b>11,16</b>	<b>8,3</b>
<b>POISSONS SURGELES FUMES</b>	<b>0,1</b>	<b>3,4</b>	<b>31,66</b>	<b>4,1</b>
<b>SURIMIS</b>	<b>0,2</b>	<b>11,6</b>	<b>8,25</b>	<b>1,1</b>
<b>SOUPES</b>	<b>0,3</b>	<b>-8,5</b>	<b>4,24</b>	<b>-4,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES COQUILLAGES ET CEPHALOPODES SURGELES (2)</b>	<b>17,5</b>	<b>-6,8</b>	<b>13,43</b>	<b>8,2</b>
<b>CRUSTACES SURGELES</b>	<b>7,1</b>	<b>-10,3</b>	<b>15,03</b>	<b>11,7</b>
CREVETTES ET GAMBAS	5,9	-10,1	13,74	13,3
<b>COQUILLAGES SURGELES</b>	<b>5,6</b>	<b>-12,9</b>	<b>16,51</b>	<b>12,6</b>
NOIX DE SAINT-JACQUES	3,3	-19,3	21,23	18,1
<b>CEPHALOPODES SURGELES</b>	<b>1,4</b>	<b>-1,8</b>	<b>8,12</b>	<b>15,1</b>
<b>COCKTAILS DE FRUITS DE MER</b>	<b>2,0</b>	<b>-8,2</b>	<b>7,89</b>	<b>5,4</b>
<b>TOTAL PLATS PREPARES SURGELES</b>	<b>28,6</b>	<b>-5,0</b>	<b>8,54</b>	<b>2,6</b>

Cumul annuel : du 1er Trimestre 2011 au 4ème TRIMESTRE 2011	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL CONSERVES DE LA MER</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,5</b>	<b>8,64</b>	<b>4,3</b>
<b>CONSERVES DE POISSONS HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>84,9</b>	<b>-0,8</b>	<b>8,52</b>	<b>4,5</b>
CONSERVES DE THON	48,6	-0,7	8,28	4,4
<i>dont au naturel</i>	32,3	0,5	8,79	4,8
<i>dont à l'huile</i>	2,6	-5,6	11,42	7,1
<i>dont miettes</i>	11,1	-3,0	6,34	3,4
CONSERVES D'ANCHOIS	0,8	0,3	17,80	-0,5
CONSERVES DE MAQUEREAUX	16,4	1,9	7,71	4,9
CONSERVES DE SARDINES	13,4	-7,5	9,40	7,5
<i>dont filets</i>	2,4	-15,4	11,20	6,5
<i>dont entiers</i>	10,6	-5,8	8,97	8,8
CONSERVES DE SAUMON	0,8	-4,8	11,86	9,4
<i>dont au naturel</i>	0,4	-17,5	14,14	8,9
AUTRES CONSERVES DE POISSONS	5,0	10,5	9,12	-1,9
<b>CONSERVES DE COQUILLAGES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>0,2</b>	<b>-4,5</b>	<b>20,77</b>	<b>-0,1</b>
<b>CONSERVES DE CRUSTACES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>2,6</b>	<b>-3,0</b>	<b>16,28</b>	<b>2,4</b>
<b>CONSERVES DE CEPHALOPODES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>1,1</b>	<b>-16,6</b>	<b>10,40</b>	<b>-2,5</b>
<b>TARTINABLES</b>	<b>2,3</b>	<b>0,4</b>	<b>12,37</b>	<b>2,3</b>
TARTINABLES DE THON	1,2	-3,0	11,62	0,5
TARTINABLES DE SAUMON	0,6	-3,6	12,04	4,6
<b>PLATS PREPARES DE LA MER EN CONSERVE</b>	<b>8,8</b>	<b>-5,9</b>	<b>6,02</b>	<b>5,1</b>
SALADES DE THON (4)	8,2	-6,6	5,64	4,0

(1) y compris surimis et soupes

(3) structure volume en poids net de produits

(2) hors plats préparés

(4) part de thon estimée à 25 % du poids net

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

**ACHATS DES MENAGES**  
**PRODUITS AQUATIQUES - DONNEES TRIMESTRIELLES**  
 Panel Kantar Worldpanel

Cumul annuel mobile 4 trimestres se terminant le 4eme TRIMESTRE 2011	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL PRODUITS DE LA MER SURGELES</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,8</b>	<b>9,66</b>	<b>4,1</b>
<b>TOTAL POISSONS SURGELES (1) (2)</b>	<b>54,0</b>	<b>-3,9</b>	<b>9,04</b>	<b>3,3</b>
<b>POISSONS SURGELES HORS SURIMI ET SOUPE</b>	<b>52,5</b>	<b>-4,5</b>	<b>9,09</b>	<b>3,5</b>
<b>POISSONS SURGELES NATURES</b>	<b>31,5</b>	<b>-7,3</b>	<b>10,69</b>	<b>4,0</b>
ENTIERS	0,9	-17,9	7,26	8,5
DECOUPES	30,6	-6,9	10,79	3,7
<i>dont colin</i>	9,4	-6,3	6,31	-1,4
<i>dont saumon</i>	5,9	-12,5	15,40	9,1
<i>dont cabillaud</i>	5,3	-3,3	14,07	3,1
<b>POISSONS SURGELES ENROBES</b>	<b>19,9</b>	<b>1,1</b>	<b>6,55</b>	<b>5,3</b>
PANES	18,4	0,3	6,00	4,2
<i>dont colin</i>	10,0	-11,1	5,84	3,9
MEUNIERES	1,5	12,9	13,50	4,9
<b>POISSONS GRILLES</b>	<b>0,8</b>	<b>-10,9</b>	<b>11,16</b>	<b>8,3</b>
<b>POISSONS SURGELES FUMES</b>	<b>0,1</b>	<b>3,4</b>	<b>31,66</b>	<b>4,1</b>
<b>SURIMIS</b>	<b>0,2</b>	<b>11,6</b>	<b>8,25</b>	<b>1,1</b>
<b>SOUPES</b>	<b>0,3</b>	<b>-8,5</b>	<b>4,24</b>	<b>-4,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES COQUILLAGES ET CEPHALOPODES SURGELES (2)</b>	<b>17,5</b>	<b>-6,8</b>	<b>13,43</b>	<b>8,2</b>
<b>CRUSTACES SURGELES</b>	<b>7,1</b>	<b>-10,3</b>	<b>15,03</b>	<b>11,7</b>
CREVETTES ET GAMBAS	5,9	-10,1	13,74	13,3
<b>COQUILLAGES SURGELES</b>	<b>5,6</b>	<b>-12,9</b>	<b>16,51</b>	<b>12,6</b>
NOIX DE SAINT-JACQUES	3,3	-19,3	21,23	18,1
<b>CEPHALOPODES SURGELES</b>	<b>1,4</b>	<b>-1,8</b>	<b>8,12</b>	<b>15,1</b>
<b>COCKTAILS DE FRUITS DE MER</b>	<b>2,0</b>	<b>-8,2</b>	<b>7,89</b>	<b>5,4</b>
<b>TOTAL PLATS PREPARES SURGELES</b>	<b>28,6</b>	<b>-5,0</b>	<b>8,54</b>	<b>2,6</b>

Cumul annuel mobile 4 trimestres se terminant le 4eme TRIMESTRE 2011	Structure volume (3) (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL CONSERVES DE LA MER</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,5</b>	<b>8,64</b>	<b>4,3</b>
<b>CONSERVES DE POISSONS HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>84,9</b>	<b>-0,8</b>	<b>8,52</b>	<b>4,5</b>
CONSERVES DE THON	48,6	-0,7	8,28	4,4
<i>dont au naturel</i>	32,3	0,5	8,79	4,8
<i>dont à l'huile</i>	2,6	-5,6	11,42	7,1
<i>dont miettes</i>	11,1	-3,0	6,34	3,4
CONSERVES D'ANCHOIS	0,8	0,3	17,80	-0,5
CONSERVES DE MAQUEREAUX	16,4	1,9	7,71	4,9
CONSERVES DE SARDINES	13,4	-7,5	9,40	7,5
<i>dont filets</i>	2,4	-15,4	11,20	6,5
<i>dont entiers</i>	10,6	-5,8	8,97	8,8
CONSERVES DE SAUMON	0,8	-4,8	11,86	9,4
<i>dont au naturel</i>	0,4	-17,5	14,14	8,9
AUTRES CONSERVES DE POISSONS	5,0	10,5	9,12	-1,9
<b>CONSERVES DE COQUILLAGES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>0,2</b>	<b>-4,5</b>	<b>20,77</b>	<b>-0,1</b>
<b>CONSERVES DE CRUSTACES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>2,6</b>	<b>-3,0</b>	<b>16,28</b>	<b>2,4</b>
<b>CONSERVES DE CEPHALOPODES HORS TARTINABLE (2)</b>	<b>1,1</b>	<b>-16,6</b>	<b>10,40</b>	<b>-2,5</b>
<b>TARTINABLES</b>	<b>2,3</b>	<b>0,4</b>	<b>12,37</b>	<b>2,3</b>
TARTINABLES DE THON	1,2	-3,0	11,62	0,5
TARTINABLES DE SAUMON	0,6	-3,6	12,04	4,6
<b>PLATS PREPARES DE LA MER EN CONSERVE</b>	<b>8,8</b>	<b>-5,9</b>	<b>6,02</b>	<b>5,1</b>
SALADES DE THON (4)	8,2	-6,6	5,64	4,0

(1) y compris surimis et soupes

(3) structure volume en poids net de produits

(2) hors plats préparés

(4) part de thon estimée à 25 % du poids net

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel