

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

NOVEMBRE 2011	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>0,8</b>	<b>5,0</b>	<b>11,96</b>	<b>-1,8</b>	<b>-1,6</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>32,5</b>	<b>5,7</b>	<b>9,4</b>	<b>8,96</b>	<b>-5,9</b>	<b>7,6</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>66,0</b>	<b>0,3</b>	<b>3,9</b>	<b>13,36</b>	<b>-0,2</b>	<b>-3,5</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,4</b>	<b>6,1</b>	<b>-2,1</b>	<b>13,72</b>	<b>-2,4</b>	<b>-2,8</b>
Saumon	22,9	-6,5	14,9	11,35	-5,3	-17,2
Cabillaud	13,2	16,9	-3,8	14,55	-4,9	-1,3
Lieu noir	5,2	-10,0	0,6	10,23	4,5	3,6
Dorade	3,5	-20,1	-10,5	10,49	-7,7	3,7
Truite	3,0	5,1	-11,9	10,84	5,8	10,9
Perche	1,5	84,0	-4,0	12,41	-3,6	6,3
Pangas	1,9	-5,2	-25,2	8,24	15,1	8,8
Merlu, colin	3,7	5,5	9,7	10,12	5,3	17,2
Merlan	3,8	13,4	-5,1	12,41	-2,8	-3,5
Bar, loup	2,9	3,9	-33,5	14,28	6,0	15,8
Lotte, baudroie	3,2	-15,5	-3,6	17,43	3,3	4,6
Raie	3,3	0,6	44,9	12,17	2,0	-7,6
Sole	3,0	29,8	59,7	20,18	7,2	-10,3
Thon	0,6	-46,6	7,9	19,74	43,0	36,4
Lieu jaune	1,0	47,2	12,9	12,37	-24,2	-2,6
Sardine	1,2	-48,3	36,2	5,67	0,7	-20,0
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,4</b>	<b>-0,4</b>	<b>5,12</b>	<b>8,6</b>	<b>-0,6</b>
Huitre	23,5	22,4	-23,0	7,43	4,7	7,0
Moule	53,9	-13,1	7,0	3,47	0,8	0,0
Coquille Saint-Jacques entière	13,3	35,9	32,7	5,45	7,5	-4,2
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-30,1</b>	<b>-36,9</b>	<b>23,92</b>	<b>42,0</b>	<b>16,2</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-26,6</b>	<b>-14,5</b>	<b>9,32</b>	<b>1,1</b>	<b>3,9</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>3,2</b>	<b>-17,6</b>	<b>10,83</b>	<b>15,5</b>	<b>-9,1</b>
Langoustine	17,9	49,9	-34,7	15,28	3,3	2,1
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,8</b>	<b>-4,3</b>	<b>12,49</b>	<b>2,6</b>	<b>1,2</b>
Poissons panés, grillés	4,9	5,8	23,2	10,45	-0,4	4,2
Poissons fumés, salés, séchés	26,6	6,6	-12,7	19,76	-5,1	4,7
Poissons fumés	22,9	3,4	-10,3	21,12	-3,3	3,2
<i>dont Saumon fumé</i>	14,5	1,4	-15,5	25,07	-2,1	5,9
Surimi	32,9	-12,6	2,6	6,47	0,8	2,1
Crevettes et gambas cuites	22,1	-8,7	-2,9	11,87	8,8	0,9
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>14,9</b>	<b>16,0</b>	<b>8,32</b>	<b>-5,4</b>	<b>-1,6</b>

## ACHATS DES MENAGES PRODUITS AQUATIQUES Panel Kantar Worldpanel

Cumul annuel Janvier 2011 à NOVEMBRE 2011	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-4,9</b>	<b>12,44</b>	<b>4,1</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>32,1</b>	<b>-4,7</b>	<b>9,34</b>	<b>5,7</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>65,7</b>	<b>-5,5</b>	<b>13,89</b>	<b>3,6</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,4</b>	<b>-8,5</b>	<b>14,37</b>	<b>4,9</b>
Saumon	19,1	-6,3	13,95	1,2
Cabillaud	13,5	-5,4	15,07	6,8
Lieu noir	5,6	-12,0	9,96	6,9
Dorade	3,5	-16,2	11,13	7,1
Truite	3,1	-20,2	10,94	14,1
Perche	1,7	3,6	11,72	-0,7
Pangas	1,9	-28,5	7,90	3,1
Merlu, colin	4,6	5,6	9,01	6,9
Merlan	4,2	-1,9	12,32	3,7
Bar, loup	3,6	-15,5	13,77	4,7
Lotte, baudroie	3,2	-5,1	17,34	3,6
Raie	2,4	-5,3	12,70	2,4
Sole	2,8	3,9	19,03	-2,1
Thon	1,2	-1,9	15,64	1,1
Lieu jaune	1,2	-9,0	12,60	8,0
Sardine	3,5	7,3	5,16	5,8
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-8,8</b>	<b>4,74</b>	<b>3,7</b>
Huitre	21,7	-20,7	6,61	12,0
Moule	60,6	-5,6	3,41	1,0
Coquille Saint-Jacques entière	7,1	-13,1	5,50	1,6
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-22,8</b>	<b>21,20</b>	<b>6,5</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,1</b>	<b>8,75</b>	<b>3,0</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,3</b>	<b>10,46</b>	<b>-1,8</b>
Langoustine	23,5	-13,7	13,46	-0,9
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>0,9</b>	<b>11,96</b>	<b>1,5</b>
Poissons panés, grillés	4,0	19,5	10,25	3,5
Poissons fumés, salés, séchés	23,0	-4,4	20,21	5,7
Poissons fumés	20,2	-3,6	21,35	5,7
<i>dont Saumon fumé</i>	13,3	-6,2	24,64	7,2
Surimi	38,3	6,7	6,42	0,2
Crevettes et gambas cuites	22,7	-4,3	11,55	3,4
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,3</b>	<b>8,91</b>	<b>2,5</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

Cumul annuel mobile 12 mois se terminant en NOVEMBRE 2011	Structure volume (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)
<b>TOTAL POISSONS FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,1</b>	<b>12,51</b>	<b>4,3</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>32,0</b>	<b>-4,8</b>	<b>9,39</b>	<b>6,0</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>65,8</b>	<b>-5,8</b>	<b>13,96</b>	<b>3,9</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,4</b>	<b>-8,4</b>	<b>14,41</b>	<b>5,2</b>
Saumon	19,8	-7,0	13,86	2,4
Cabillaud	13,5	-5,3	15,12	7,0
Lieu noir	5,5	-12,0	9,99	7,1
Dorade	3,6	-14,2	11,01	5,4
Truite	3,1	-19,4	11,00	13,5
Perche	1,7	1,3	11,63	-0,8
Pangas	1,9	-28,1	7,86	2,5
Merlu, colin	4,5	2,9	9,03	7,6
Merlan	4,2	-1,1	12,34	3,6
Bar, loup	3,7	-13,9	13,91	5,0
Lotte, baudroie	3,3	-4,8	17,67	3,2
Raie	2,4	-5,2	12,66	2,6
Sole	2,7	3,8	19,24	-2,0
Thon	1,2	-1,1	15,63	0,7
Lieu jaune	1,1	-10,0	12,68	7,5
Sardine	3,2	6,5	5,18	6,1
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-11,6</b>	<b>5,11</b>	<b>6,5</b>
Huitre	31,2	-23,3	6,81	18,0
Moule	52,0	-4,8	3,44	1,5
Coquille Saint-Jacques entière	6,8	-15,9	5,63	2,7
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-23,8</b>	<b>21,96</b>	<b>7,4</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,6</b>	<b>8,85</b>	<b>4,4</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-8,8</b>	<b>12,09</b>	<b>0,8</b>
Langoustine	22,7	-13,4	14,23	3,2
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>1,3</b>	<b>12,52</b>	<b>1,6</b>
Poissons panés, grillés	3,7	17,4	10,24	3,1
Poissons fumés, salés, séchés	24,7	-3,2	21,02	5,4
Poissons fumés	22,0	-2,3	22,09	5,1
<i>dont Saumon fumé</i>	15,5	-4,1	25,02	6,1
Surimi	35,9	7,4	6,42	0,2
Crevettes et gambas cuites	23,0	-3,7	11,65	4,1
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,4</b>	<b>8,92</b>	<b>1,8</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

OCTOBRE 2011	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>0,0</b>	<b>-1,6</b>	<b>12,18</b>	<b>-1,1</b>	<b>-2,1</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>30,9</b>	<b>-1,1</b>	<b>-0,3</b>	<b>9,51</b>	<b>-1,3</b>	<b>2,3</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>66,3</b>	<b>-0,5</b>	<b>-2,3</b>	<b>13,40</b>	<b>-0,5</b>	<b>-3,2</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>16,6</b>	<b>-1,9</b>	<b>-4,8</b>	<b>14,05</b>	<b>-0,4</b>	<b>-1,9</b>
Saumon	24,7	25,8	29,6	11,99	-5,9	-18,8
Cabillaud	11,4	-5,3	-16,6	15,31	-6,9	2,1
Lieu noir	5,8	-22,6	-10,5	9,79	7,6	-0,9
Dorade	4,4	43,4	17,1	11,37	-13,9	9,9
Truite	2,9	-6,8	-30,2	10,25	-14,6	3,9
Perche	0,8	-59,0	-49,1	12,86	12,2	8,1
Pangas	2,0	-0,9	-22,8	7,16	-4,8	-9,0
Merlu, colin	3,5	-26,7	-9,8	9,61	9,2	14,1
Merlan	3,4	-6,3	-13,8	12,77	-4,6	12,3
Bar, loup	2,8	-23,3	-36,2	13,47	-6,9	1,0
Lotte, baudroie	3,8	37,6	-8,0	16,87	5,8	0,4
Raie	3,3	63,8	30,3	11,92	1,2	4,1
Sole	2,3	-9,8	-22,4	18,82	-0,6	-4,9
Thon	1,1	-25,8	29,3	13,80	5,0	-19,4
Lieu jaune	0,7	22,7	-52,5	16,32	19,5	32,0
Sardine	2,4	-35,9	32,9	5,63	7,2	0,4
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>6,3</b>	<b>-12,6</b>	<b>4,71</b>	<b>13,3</b>	<b>-0,6</b>
Huitre	19,1	51,7	-21,9	7,10	9,3	8,6
Moule	61,8	-16,6	-2,7	3,45	1,6	-2,3
Coquille Saint-Jacques entière	9,8	-	-37,5	5,07	-	5,2
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>69,1</b>	<b>-9,8</b>	<b>16,85</b>	<b>-31,8</b>	<b>-7,5</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>4,6</b>	<b>-13,3</b>	<b>9,21</b>	<b>-1,9</b>	<b>0,9</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-15,9</b>	<b>-20,2</b>	<b>9,38</b>	<b>-16,8</b>	<b>-2,1</b>
Langoustine	12,3	-20,5	-52,1	14,79	-12,1	8,4
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>1,3</b>	<b>-2,6</b>	<b>12,17</b>	<b>4,0</b>	<b>0,5</b>
Poissons panés, grillés	4,5	4,6	21,7	10,49	-1,2	12,5
Poissons fumés, salés, séchés	24,0	10,2	-9,7	20,83	5,8	6,8
Poissons fumés	21,3	9,6	-7,3	21,83	6,5	5,8
<i>dont Saumon fumé</i>	13,8	11,1	-11,4	25,60	7,0	8,2
Surimi	36,3	-6,5	1,4	6,41	-0,7	1,9
Crevettes et gambas cuites	23,3	0,1	-5,0	10,91	-3,6	-4,0
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>6,7</b>	<b>2,3</b>	<b>8,80</b>	<b>-1,0</b>	<b>5,1</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

SEPTEMBRE 2011	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>12,2</b>	<b>-3,0</b>	<b>12,29</b>	<b>-1,2</b>	<b>2,1</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>31,3</b>	<b>-5,7</b>	<b>-7,7</b>	<b>9,63</b>	<b>15,7</b>	<b>7,0</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>66,6</b>	<b>22,7</b>	<b>-1,5</b>	<b>13,44</b>	<b>-9,6</b>	<b>-0,5</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>16,8</b>	<b>4,8</b>	<b>-6,9</b>	<b>14,09</b>	<b>-5,2</b>	<b>0,4</b>
Saumon	19,6	1,2	0,3	12,71	-13,0	-11,8
Cabillaud	12,1	59,4	25,5	16,44	-12,3	3,3
Lieu noir	7,5	72,7	-15,8	9,09	-11,0	3,5
Dorade	3,1	13,9	-30,3	13,21	14,8	13,7
Truite	3,1	20,3	-16,8	11,99	5,7	25,2
Perche	2,0	41,6	13,5	11,44	-5,7	2,9
Pangas	2,0	48,5	-33,2	7,52	-15,7	12,3
Merlu, colin	4,8	-2,0	-5,8	8,78	-3,3	5,5
Merlan	3,6	11,6	1,3	13,39	-1,3	2,1
Bar, loup	3,6	31,2	-14,0	14,47	0,1	11,1
Lotte, baudroie	2,8	2,7	1,4	15,92	-8,6	-9,8
Raie	2,0	22,5	-17,1	11,77	-2,2	-5,5
Sole	2,5	25,7	-7,9	18,92	-1,3	-4,1
Thon	1,5	-29,8	10,8	13,16	-3,1	-15,4
Lieu jaune	0,5	-20,5	-46,9	13,68	8,3	9,3
Sardine	3,8	-53,8	22,1	5,25	19,1	-5,4
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>4,4</b>	<b>-8,9</b>	<b>4,16</b>	<b>-0,3</b>	<b>-0,6</b>
Huitre	13,4	67,6	-22,0	6,51	2,6	8,0
Moule	78,6	-0,7	-5,7	3,38	-3,0	-0,2
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>141,8</b>	<b>-11,2</b>	<b>24,67</b>	<b>0,2</b>	<b>23,5</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>1,0</b>	<b>0,4</b>	<b>9,39</b>	<b>-2,6</b>	<b>0,8</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>10,4</b>	<b>-6,9</b>	<b>11,27</b>	<b>-3,2</b>	<b>13,4</b>
Langoustine	13,1	-19,9	-25,4	16,82	11,6	9,5
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,2</b>	<b>-0,4</b>	<b>11,68</b>	<b>0,7</b>	<b>-0,7</b>
Poissons panés, grillés	4,4	15,8	0,3	10,62	-4,1	13,7
Poissons fumés, salés, séchés	22,2	16,6	-2,2	19,63	-8,6	1,1
Poissons fumés	19,8	13,6	-2,7	20,44	-8,0	1,2
<i>dont Saumon fumé</i>	12,6	3,8	-11,5	23,78	-3,0	4,9
Surimi	39,2	-16,3	0,9	6,45	1,6	1,5
Crevettes et gambas cuites	23,7	12,1	2,8	11,30	-8,3	-4,8
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>12,4</b>	<b>-8,3</b>	<b>8,89</b>	<b>1,3</b>	<b>3,1</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

<b>AOUT 2011</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>-5,3</b>	<b>-1,5</b>	<b>12,44</b>	<b>2,0</b>	<b>2,9</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>37,3</b>	<b>-2,9</b>	<b>-6,6</b>	<b>8,32</b>	<b>-2,7</b>	<b>0,7</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>60,9</b>	<b>-6,5</b>	<b>1,6</b>	<b>14,88</b>	<b>4,5</b>	<b>1,8</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>18,0</b>	<b>5,2</b>	<b>-7,7</b>	<b>14,86</b>	<b>0,4</b>	<b>3,6</b>
Saumon	21,7	7,7	18,1	14,61	1,6	-6,0
Cabillaud	8,5	-7,6	21,0	18,75	8,1	7,6
Lieu noir	4,8	-15,1	-17,5	10,21	3,7	-3,0
Dorade	3,0	-16,3	-38,2	11,51	-3,8	6,7
Truite	2,9	-18,0	-31,5	11,34	11,5	18,0
Perche	1,6	-29,0	15,2	12,13	6,1	-8,9
Pangas	1,5	-2,1	-36,2	8,92	7,7	7,3
Merlu, colin	5,5	9,4	13,6	9,08	3,0	2,2
Merlan	3,6	-12,9	-3,4	13,56	7,7	-2,4
Bar, loup	3,1	-15,6	-22,4	14,45	-2,0	4,6
Lotte, baudroie	3,0	36,9	42,2	17,42	-9,1	0,0
Raie	1,9	-22,1	10,9	12,03	-12,1	-12,8
Sole	2,3	-1,3	5,0	19,18	-0,1	-5,1
Thon	2,4	-26,0	-29,3	13,58	3,4	-1,8
Lieu jaune	0,7	-41,2	-11,2	12,62	-3,6	-7,4
Sardine	9,3	17,7	15,8	4,40	-8,0	-1,1
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>9,1</b>	<b>-3,8</b>	<b>4,17</b>	<b>-5,3</b>	<b>5,2</b>
Huitre	8,4	-27,5	2,8	6,34	0,7	16,5
Moule	82,7	17,2	-7,2	3,49	-3,8	-1,2
Coquille Saint-Jacques entière	-	-	-	-	-	-
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-30,6</b>	<b>-26,8</b>	<b>24,63</b>	<b>11,4</b>	<b>10,3</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-15,9</b>	<b>-13,1</b>	<b>9,65</b>	<b>24,4</b>	<b>24,6</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-38,9</b>	<b>-16,1</b>	<b>11,63</b>	<b>18,7</b>	<b>16,4</b>
Langoustine	18,0	-62,0	0,8	15,07	22,8	10,9
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,1</b>	<b>8,5</b>	<b>11,60</b>	<b>-1,3</b>	<b>0,3</b>
Poissons panés, grillés	3,7	18,4	42,8	11,07	-3,4	5,3
Poissons fumés, salés, séchés	18,4	-3,8	2,3	21,47	0,2	7,7
Poissons fumés	16,8	-5,0	1,3	22,22	0,7	8,6
<i>dont Saumon fumé</i>	<i>11,8</i>	<i>0,2</i>	<i>-1,3</i>	<i>24,52</i>	<i>-0,9</i>	<i>9,2</i>
Surimi	45,3	-1,0	12,2	6,35	-2,4	-0,3
Crevettes et gambas cuites	20,4	-6,1	1,0	12,32	1,6	-2,1
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-10,2</b>	<b>-2,2</b>	<b>8,78</b>	<b>-3,4</b>	<b>3,5</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

JUILLET 2011	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>2,7</b>	<b>3,7</b>	<b>12,20</b>	<b>-2,6</b>	<b>-0,7</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>36,4</b>	<b>14,3</b>	<b>5,0</b>	<b>8,56</b>	<b>-7,9</b>	<b>-0,7</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>61,6</b>	<b>-3,4</b>	<b>1,9</b>	<b>14,24</b>	<b>0,8</b>	<b>-0,7</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>16,2</b>	<b>-2,5</b>	<b>-11,7</b>	<b>14,81</b>	<b>-0,2</b>	<b>5,1</b>
Saumon	19,1	5,6	1,3	14,39	-1,5	-7,4
Cabillaud	8,7	-28,4	2,8	17,35	13,4	5,9
Lieu noir	5,4	1,6	1,0	9,85	-6,1	-6,0
Dorade	3,4	31,6	-9,4	11,96	-2,8	8,2
Truite	3,3	3,3	-1,5	10,17	-10,1	-2,6
Perche	2,1	25,7	23,6	11,43	0,7	-3,9
Pangas	1,5	-19,0	-35,6	8,28	-1,4	1,6
Merlu, colin	4,8	12,2	8,2	8,81	-3,6	10,6
Merlan	3,9	3,7	28,2	12,59	-4,7	-0,7
Bar, loup	3,5	-0,4	14,8	14,74	14,6	-0,9
Lotte, baudroie	2,1	-8,1	5,1	19,16	7,5	9,9
Raie	2,3	-15,6	26,1	13,69	8,9	13,8
Sole	2,2	-6,7	16,6	19,19	-4,5	3,6
Thon	3,0	86,1	-0,2	13,13	-24,2	-6,5
Lieu jaune	1,2	88,0	26,3	13,09	-5,2	-2,6
Sardine	7,5	60,8	7,9	4,79	-4,2	2,7
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>60,7</b>	<b>-2,3</b>	<b>4,40</b>	<b>-3,4</b>	<b>12,4</b>
Huitre	12,6	43,0	63,1	6,30	-11,7	20,4
Moule	77,0	67,5	-12,1	3,62	4,6	4,2
Coquille Saint-Jacques entière	NS	NS	NS	NS	NS	NS
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>58,1</b>	<b>-10,2</b>	<b>22,11</b>	<b>-5,5</b>	<b>7,4</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>27,8</b>	<b>36,1</b>	<b>7,75</b>	<b>-4,4</b>	<b>1,3</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>18,9</b>	<b>24,3</b>	<b>9,80</b>	<b>3,1</b>	<b>-3,4</b>
Langoustine	28,9	34,2	39,5	12,27	-3,2	-11,5
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,7</b>	<b>-5,1</b>	<b>11,75</b>	<b>2,5</b>	<b>4,7</b>
Poissons panés, grillés	3,0	-2,3	30,0	11,47	8,9	7,2
Poissons fumés, salés, séchés	18,7	-1,3	-1,1	21,41	2,4	8,6
Poissons fumés	17,4	0,4	-1,5	22,04	1,5	9,1
<i>dont Saumon fumé</i>	<i>11,5</i>	<i>-2,3</i>	<i>-9,1</i>	<i>24,73</i>	<i>1,3</i>	<i>13,1</i>
Surimi	44,8	2,1	-9,2	6,51	0,7	1,2
Crevettes et gambas cuites	21,3	-4,1	-0,7	12,13	6,2	-3,3
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>4,4</b>	<b>9,1</b>	<b>9,08</b>	<b>-1,6</b>	<b>-2,5</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

JUIN 2011	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>-4,6</b>	<b>-6,8</b>	<b>12,53</b>	<b>-0,8</b>	<b>4,4</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>32,7</b>	<b>-10,0</b>	<b>-3,6</b>	<b>9,29</b>	<b>-4,9</b>	<b>3,4</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>65,5</b>	<b>-1,0</b>	<b>-8,8</b>	<b>14,13</b>	<b>0,2</b>	<b>5,6</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,1</b>	<b>-4,4</b>	<b>-10,7</b>	<b>14,84</b>	<b>2,2</b>	<b>7,4</b>
Saumon	18,6	13,6	-6,0	14,61	-4,2	0,7
Cabillaud	12,5	-18,1	-4,3	15,30	3,4	5,6
Lieu noir	5,5	8,4	-26,5	10,49	0,6	16,2
Dorade	2,7	-23,2	-45,1	12,31	-3,5	7,6
Truite	3,3	-5,0	12,0	11,31	-2,4	9,3
Perche	1,7	34,1	3,3	11,34	-12,1	-3,9
Pangas	1,8	17,1	-25,9	8,39	2,3	4,9
Merlu, colin	4,4	-13,4	13,6	9,14	2,6	5,8
Merlan	3,9	7,2	10,5	13,22	9,8	2,1
Bar, loup	3,6	-17,3	-19,3	12,86	-7,7	-0,3
Lotte, baudroie	2,4	-28,5	2,6	17,82	3,5	2,5
Raie	2,8	32,9	19,3	12,57	1,1	1,1
Sole	2,4	-25,1	-4,0	20,09	10,1	7,4
Thon	1,7	22,8	9,8	17,32	-12,3	6,2
Lieu jaune	0,7	-48,7	-34,8	13,80	4,9	33,6
Sardine	4,8	-7,7	-20,2	5,00	-2,2	14,4
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>27,0</b>	<b>-2,0</b>	<b>4,56</b>	<b>-11,4</b>	<b>5,3</b>
Huitre	14,2	-18,6	-8,8	7,13	1,6	20,8
Moule	73,8	76,5	-1,5	3,46	1,1	-0,1
Coquille Saint-Jacques entière	NS	NS	NS	NS	NS	NS
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-64,4</b>	<b>-13,5</b>	<b>23,41</b>	<b>6,9</b>	<b>12,7</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>43,5</b>	<b>22,4</b>	<b>8,11</b>	<b>-3,9</b>	<b>13,9</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>0,7</b>	<b>-12,1</b>	<b>9,51</b>	<b>-0,6</b>	<b>4,2</b>
Langoustine	25,6	6,1	-24,0	12,68	6,1	6,6
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-2,3</b>	<b>-4,0</b>	<b>11,46</b>	<b>-1,6</b>	<b>1,9</b>
Poissons panés, grillés	3,1	-14,7	-9,6	10,52	4,3	11,2
Poissons fumés, salés, séchés	18,8	-11,6	-10,6	20,91	0,5	7,3
Poissons fumés	17,1	-10,5	-11,1	21,73	0,0	7,8
<i>dont Saumon fumé</i>	11,7	-10,7	-15,1	24,42	-1,3	8,6
Surimi	43,5	-0,2	-2,2	6,46	0,9	0,2
Crevettes et gambas cuites	22,1	-0,8	-2,7	11,42	0,0	3,1
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,3</b>	<b>-1,1</b>	<b>9,23</b>	<b>-0,5</b>	<b>3,0</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

MAI 2011	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>-4,4</b>	<b>-9,1</b>	<b>12,63</b>	<b>0,9</b>	<b>5,6</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>37,0</b>	<b>6,7</b>	<b>-6,7</b>	<b>10,14</b>	<b>4,6</b>	<b>6,4</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>60,7</b>	<b>-10,6</b>	<b>-11,2</b>	<b>14,04</b>	<b>0,7</b>	<b>5,4</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>17,0</b>	<b>-4,9</b>	<b>-14,4</b>	<b>14,50</b>	<b>-0,2</b>	<b>9,3</b>
Saumon	15,6	-9,3	-20,2	15,24	1,3	8,8
Cabillaud	14,5	-11,4	-14,1	14,79	3,6	8,6
Lieu noir	4,8	6,9	-7,9	10,43	-1,6	6,9
Dorade	3,3	26,4	-22,1	12,77	1,4	17,4
Truite	3,3	5,1	-29,1	11,54	10,7	21,1
Perche	1,2	-43,0	-16,0	12,90	16,3	4,0
Pangas	1,5	-29,1	-35,4	8,21	7,8	-2,2
Merlu, colin	4,8	-4,3	-8,1	8,91	5,4	10,9
Merlan	3,4	-23,4	-5,6	12,04	4,0	-4,7
Bar, loup	4,1	-18,4	3,0	13,94	7,5	8,3
Lotte, baudroie	3,1	-4,4	-28,7	17,22	-4,7	2,3
Raie	2,0	-17,5	-19,7	12,44	-0,9	3,3
Sole	3,0	-9,1	11,6	18,26	-1,5	-5,6
Thon	1,3	49,3	15,8	19,76	7,3	35,3
Lieu jaune	24,6	-5,4	2,5	9,40	-1,6	3,5
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-25,2</b>	<b>-16,4</b>	<b>5,14</b>	<b>-3,1</b>	<b>3,9</b>
Huitre	22,2	-49,7	-29,1	7,02	9,9	16,7
Moule	53,1	-3,9	-16,2	3,42	5,1	-3,9
Coquille Saint-Jacques entière	NS	NS	NS	NS	NS	NS
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-35,7</b>	<b>-28,0</b>	<b>21,90</b>	<b>4,3</b>	<b>12,2</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-26,1</b>	<b>-29,7</b>	<b>8,44</b>	<b>-10,2</b>	<b>10,8</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>1,8</b>	<b>-14,5</b>	<b>9,56</b>	<b>-5,6</b>	<b>-11,7</b>
Langoustine	24,3	-27,0	-38,4	11,94	-6,6	-1,7
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,8</b>	<b>3,6</b>	<b>11,65</b>	<b>-1,7</b>	<b>0,5</b>
Poissons panés, grillés	3,5	0,4	19,0	10,09	-4,3	-1,5
Poissons fumés, salés, séchés	20,8	-15,8	-1,2	20,81	1,3	5,3
Poissons fumés	18,7	-11,1	-2,2	21,71	-1,5	6,7
<i>dont Saumon fumé</i>	12,8	-14,5	-3,8	24,74	0,1	8,9
Surimi	42,7	6,0	16,3	6,41	1,1	-1,0
Crevettes et gambas cuites	21,7	-15,1	-11,4	11,43	4,2	5,2
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,4</b>	<b>2,5</b>	<b>9,40</b>	<b>-1,6</b>	<b>3,5</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

avr.-11	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>-5,9</b>	<b>-4,2</b>	<b>12,21</b>	<b>-3,4</b>	<b>2,7</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>32,5</b>	<b>-4,5</b>	<b>-4,0</b>	<b>9,69</b>	<b>-6,9</b>	<b>0,9</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>65,5</b>	<b>-6,4</b>	<b>-4,7</b>	<b>13,46</b>	<b>-1,7</b>	<b>3,6</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>16,6</b>	<b>-14,2</b>	<b>-11,0</b>	<b>14,50</b>	<b>3,5</b>	<b>8,4</b>
Saumon	18,3	9,2	-12,5	13,09	-14,2	-5,0
Cabillaud	15,3	-14,8	-7,5	14,28	3,9	8,8
Lieu noir	4,2	-33,8	-26,9	10,61	7,7	18,5
Dorade	2,4	-41,2	-42,8	12,58	30,4	27,9
Truite	3,0	-8,5	-23,8	10,42	-6,2	11,8
Perche	2,0	-3,6	4,8	11,09	-10,3	-1,4
Pangas	2,0	-15,9	-30,7	7,61	-4,8	1,4
Merlu, colin	4,7	9,4	39,1	8,45	-4,9	-11,1
Merlan	4,2	-28,5	-0,7	11,57	0,6	1,1
Bar, loup	4,7	32,2	0,5	12,97	-1,8	-1,4
Lotte, baudroie	3,1	-23,8	1,6	18,07	12,6	9,1
Raie	2,2	3,0	-25,4	12,55	-11,5	-0,3
Sole	3,1	-12,9	-7,9	18,53	-1,3	2,2
Thon	0,8	15,5	28,6	18,42	1,7	-0,4
Lieu jaune	24,3	-6,9	6,0	9,55	8,8	4,5
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-28,4</b>	<b>-11,0</b>	<b>5,27</b>	<b>9,9</b>	<b>8,0</b>
Huitre	32,5	-8,4	-8,6	6,39	0,4	16,5
Moule	40,7	-39,4	-20,3	3,25	2,2	-1,0
Coquille Saint-Jacques entière	10,7	-38,8	-10,2	5,60	9,5	-2,4
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,9</b>	<b>-9,3</b>	<b>21,02</b>	<b>13,7</b>	<b>4,7</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-0,7</b>	<b>-22,2</b>	<b>9,40</b>	<b>9,5</b>	<b>8,1</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>39,9</b>	<b>33,5</b>	<b>10,13</b>	<b>0,0</b>	<b>-9,4</b>
Langoustine	33,9	75,7	40,4	12,78	-1,3	-8,4
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>6,7</b>	<b>6,1</b>	<b>11,84</b>	<b>-2,4</b>	<b>1,5</b>
Poissons panés, grillés	3,3	-18,6	16,3	10,54	9,8	4,5
Poissons fumés, salés, séchés	23,3	-0,6	2,1	20,52	4,1	5,9
Poissons fumés	19,8	-3,0	-2,7	22,03	6,5	8,7
<i>dont Saumon fumé</i>	14,1	7,8	0,4	24,69	2,4	8,0
Surimi	37,9	16,6	15,1	6,33	-1,4	-0,4
Crevettes et gambas cuites	24,0	4,7	-4,5	10,95	-5,7	5,0
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,9</b>	<b>6,0</b>	<b>9,55</b>	<b>8,8</b>	<b>4,5</b>

FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

mars-11	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>2,8</b>	<b>-17,1</b>	<b>12,52</b>	<b>0,6</b>	<b>7,8</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>34,0</b>	<b>10,1</b>	<b>-15,5</b>	<b>10,44</b>	<b>5,2</b>	<b>14,1</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>63,7</b>	<b>-0,2</b>	<b>-18,3</b>	<b>13,59</b>	<b>0,0</b>	<b>6,0</b>
<b>POISSONS PREEMBALLES (entier et découpe)</b>	<b>18,2</b>	<b>6,5</b>	<b>-13,8</b>	<b>13,95</b>	<b>-2,1</b>	<b>6,0</b>
Saumon	7,8	-55,6	-64,7	16,85	11,3	33,6
Cabillaud	18,5	21,9	-14,2	13,75	-3,5	7,8
Lieu noir	6,5	11,4	-11,1	9,85	0,4	9,4
Dorade	4,3	-17,1	26,4	9,65	7,5	-4,0
Truite	3,4	30,1	-27,5	11,11	-0,1	24,9
Perche	2,2	48,2	16,4	12,37	7,6	4,9
Pangas	2,4	19,0	-22,4	8,00	-1,2	2,9
Merlu, colin	4,4	-12,7	-0,2	8,89	5,5	2,2
Merlan	6,0	14,7	1,0	11,50	4,6	5,8
Bar, loup	3,7	-3,4	-32,0	13,20	-2,8	7,1
Lotte, baudroie	4,1	5,0	-14,7	16,06	-4,4	-0,7
Raie	2,2	7,7	-26,0	14,18	4,5	13,0
Sole	3,7	28,8	24,9	18,78	1,9	-2,8
Thon	0,7	138,0	14,6	18,10	-17,1	-7,8
Lieu jaune	26,9	19,5	-3,6	8,78	-3,7	0,6
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-15,5</b>	<b>-20,1</b>	<b>4,76</b>	<b>-1,1</b>	<b>4,4</b>
Huitre	28,2	-25,1	-32,5	6,36	7,6	13,7
Moule	53,4	1,0	-7,6	3,19	3,4	12,5
Coquille Saint-Jacques entière	2,8	-82,5	-78,3	5,25	-5,4	-6,6
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-64,1</b>	<b>-78,5</b>	<b>19,44</b>	<b>-5,2</b>	<b>-2,2</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-9,6</b>	<b>-25,2</b>	<b>8,58</b>	<b>10,1</b>	<b>-7,3</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>15,8</b>	<b>4,8</b>	<b>10,13</b>	<b>-7,9</b>	<b>-4,4</b>
Langoustine	27,0	25,9	2,4	12,95	-11,5	-2,0
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>15,1</b>	<b>-0,9</b>	<b>12,09</b>	<b>-0,7</b>	<b>1,5</b>
Poissons panés, grillés	4,3	34,6	30,1	9,61	-3,7	-5,9
Poissons fumés, salés, séchés	24,8	-0,9	-12,4	19,61	7,6	7,9
Poissons fumés	21,6	8,5	-4,2	20,58	3,0	4,0
<i>dont Saumon fumé</i>	13,8	9,8	-7,6	24,00	2,4	5,2
Surimi	34,8	25,0	13,9	6,42	1,8	0,3
Crevettes et gambas cuites	24,6	18,7	-9,5	11,61	1,4	10,2
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>19,5</b>	<b>-3,6</b>	<b>8,78</b>	<b>-3,7</b>	<b>0,6</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

févr.-11	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>11,3</b>	<b>-8,6</b>	<b>12,44</b>	<b>-4,2</b>	<b>9,8</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>31,7</b>	<b>13,3</b>	<b>-9,9</b>	<b>9,93</b>	<b>-6,5</b>	<b>9,3</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>65,6</b>	<b>10,2</b>	<b>-9,5</b>	<b>13,59</b>	<b>-3,1</b>	<b>9,7</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>17,6</b>	<b>5,0</b>	<b>-8,9</b>	<b>14,24</b>	<b>-0,7</b>	<b>8,4</b>
Saumon	18,0	15,0	-14,7	15,13	1,4	24,9
Cabillaud	15,6	-5,8	-17,3	14,24	-2,2	12,4
Lieu noir	6,0	13,1	-3,7	9,81	-0,2	18,0
Dorade	5,3	59,0	9,3	8,97	-11,3	-2,1
Truite	2,7	-20,2	-23,9	11,12	9,6	13,2
Perche	1,5	-28,0	41,9	11,49	7,4	-10,0
Pangas	2,1	-17,1	-38,6	8,09	11,4	15,0
Merlu, colin	5,2	15,4	4,1	8,43	-10,1	6,8
Merlan	5,4	9,6	-8,5	11,00	-14,1	4,5
Bar, loup	3,9	8,2	10,0	13,58	-3,3	3,3
Lotte, baudroie	4,1	41,6	-1,8	16,80	-13,7	7,7
Raie	2,1	-5,7	-19,6	13,56	1,9	8,1
Sole	3,0	6,2	-2,4	18,43	-4,7	-4,9
Thon	0,3	NS	-40,1	21,83	NS	25,0
Lieu jaune	23,1	-13,6	-11,5	9,11	1,8	2,6
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-1,0</b>	<b>-3,6</b>	<b>4,82</b>	<b>-9,0</b>	<b>1,2</b>
Huitre	31,8	-19,7	-12,9	5,91	-9,4	2,8
Moule	44,7	7,3	3,8	3,08	-6,1	4,0
Coquille Saint-Jacques entière	13,7	26,3	-6,4	5,55	-5,4	-0,8
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>19,8</b>	<b>-8,7</b>	<b>20,50</b>	<b>-13,2</b>	<b>4,7</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>8,1</b>	<b>26,1</b>	<b>7,80</b>	<b>-10,7</b>	<b>-16,7</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>14,5</b>	<b>-14,0</b>	<b>10,99</b>	<b>-21,2</b>	<b>-0,8</b>
Langoustine	24,9	14,1	-30,9	14,64	-2,9	1,4
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-5,4</b>	<b>5,8</b>	<b>12,18</b>	<b>-2,1</b>	<b>0,6</b>
Poissons panés, grillés	3,7	-32,5	14,2	9,98	16,0	-5,9
Poissons fumés, salés, séchés	28,8	-8,2	5,4	18,23	-2,4	0,1
Poissons fumés	22,9	-13,7	-0,2	19,98	-2,0	3,1
<i>dont Saumon fumé</i>	14,4	-17,9	0,9	23,42	-2,6	2,7
Surimi	32,0	-0,7	21,8	6,31	-1,8	-2,8
Crevettes et gambas cuites	23,8	0,4	-7,6	11,45	-4,3	12,4
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-13,6</b>	<b>-11,5</b>	<b>9,11</b>	<b>1,8</b>	<b>2,6</b>

**ACHATS DES MENAGES  
PRODUITS AQUATIQUES  
Panel Kantar Worldpanel**

janv.-11	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>-0,4</b>	<b>-14,1</b>	<b>12,98</b>	<b>-2,8</b>	<b>9,8</b>
<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>31,2</b>	<b>-8,8</b>	<b>-15,2</b>	<b>10,61</b>	<b>0,0</b>	<b>7,8</b>
<b>POISSONS DECOUPES</b>	<b>66,3</b>	<b>4,1</b>	<b>-14,7</b>	<b>14,02</b>	<b>-4,9</b>	<b>10,3</b>
<b>POISSONS PREEMBALLEES (entier et découpe)</b>	<b>18,6</b>	<b>5,4</b>	<b>-14,1</b>	<b>14,34</b>	<b>-3,6</b>	<b>8,5</b>
Saumon	17,4	-38,7	-35,5	14,93	14,2	25,8
Cabillaud	18,5	37,6	6,1	14,56	-7,0	4,2
Lieu noir	5,9	42,6	-6,8	9,84	-6,2	13,8
Dorade	3,7	-7,7	-18,6	10,11	3,6	12,5
Truite	3,7	15,9	-21,1	10,15	-13,1	14,9
Perche	2,3	19,4	1,7	10,70	0,0	-3,2
Pangas	2,8	45,2	-8,5	7,27	-1,1	-5,1
Merlu, colin	5,0	41,8	10,8	9,38	1,3	15,1
Merlan	5,5	26,9	-10,4	12,81	2,0	17,3
Bar, loup	4,0	-6,0	-22,9	14,04	-7,9	1,6
Lotte, baudroie	3,2	-39,7	-12,5	19,46	-3,2	14,8
Raie	2,5	10,1	-37,2	13,31	9,8	11,2
Sole	3,1	26,0	-4,6	19,35	-12,5	0,6
Thon	NS	NS	NS	NS	NS	NS
Lieu jaune	29,7	-3,0	-4,7	8,94	-2,8	8,5
<b>TOTAL COQUILLAGES FRAIS (hors noix de St-jacques)</b>	<b>100,0</b>	<b>-61,7</b>	<b>-22,6</b>	<b>5,30</b>	<b>-19,7</b>	<b>9,1</b>
Huitre	39,3	-78,1	-34,7	6,53	-7,3	19,3
Moule	41,3	-12,9	-4,4	3,28	-16,7	3,4
Coquille Saint-Jacques entière	10,7	-25,1	-37,7	5,86	-6,7	13,9
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHE</b>	<b>100,0</b>	<b>-56,8</b>	<b>-32,7</b>	<b>23,61</b>	<b>-5,3</b>	<b>16,9</b>
<b>TOTAL CEPHALOPODES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-6,8</b>	<b>35,9</b>	<b>8,73</b>	<b>-11,6</b>	<b>10,2</b>
<b>TOTAL CRUSTACES FRAIS</b>	<b>100,0</b>	<b>-73,7</b>	<b>-26,0</b>	<b>13,94</b>	<b>-27,5</b>	<b>-0,6</b>
Langoustine	24,9	-66,1	-22,4	15,07	-17,9	-2,3
<b>TOTAL PRODUITS TRAITEUR DE LA MER (hors plats préparés)</b>	<b>100,0</b>	<b>-40,3</b>	<b>3,6</b>	<b>12,54</b>	<b>-23,2</b>	<b>2,4</b>
Poissons panés, grillés	5,2	103,7	34,1	8,60	-15,6	-5,9
Poissons fumés, salés, séchés	29,0	-52,6	-2,8	19,22	-21,4	5,9
Poissons fumés	25,2	-56,9	3,0	20,44	-18,2	3,5
<i>dont Saumon fumé</i>	16,7	-67,1	8,7	24,12	-7,6	2,6
Surimi	30,8	-3,8	15,1	6,42	-0,7	-1,0
Crevettes et gambas cuites	22,6	-46,2	-5,1	11,96	-2,3	14,4
<b>TOTAL PLATS PREPARES A BASE DE POISSONS</b>	<b>100,0</b>	<b>-3,0</b>	<b>-4,7</b>	<b>8,94</b>	<b>-2,8</b>	<b>8,5</b>