

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

06/06/13

2013 - P5 4 semaines se terminant le 19 mai 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>1,9</b>	<b>0,8</b>	<b>9,90</b>	<b>4,4</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>2,2</b>	<b>1,1</b>	<b>10,06</b>	<b>4,3</b>	<b>95,3</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	<b>1,1</b>	<b>-0,7</b>	<b>9,98</b>	<b>5,1</b>	<b>62,5</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>1,2</b>	<b>0,3</b>	<b>11,28</b>	<b>6,0</b>	<b>38,9</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<b>1,3</b>	<b>0,6</b>	<b>11,33</b>	<b>5,9</b>	<b>37,4</b>
<b>Bœuf *</b>	<b>-7,5</b>	<b>-9,7</b>	<b>15,55</b>	<b>8,6</b>	<b>8,1</b>
Bœuf à griller rôtir	-1,4	-5,7	17,19	6,6	6,4
Bœuf à bouillir braiser	-30,5	-24,8	8,53	3,2	1,4
<b>Veau *</b>	<b>0,9</b>	<b>4,2</b>	<b>15,67</b>	<b>1,2</b>	<b>3,1</b>
Veau à griller rôtir	7,3	13,6	17,11	-1,5	2,0
Veau à bouillir braiser	-8,9	-8,1	13,04	2,2	1,1
<b>Viande ovine *</b>	<b>-51,1</b>	<b>-3,8</b>	<b>14,05</b>	<b>1,3</b>	<b>2,2</b>
Viande ovine à griller rôtir	-56,4	-7,9	15,27	3,7	1,8
Viande ovine à bouillir braiser	-1,0	2,2	9,74	1,6	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>10,4</b>	<b>-0,7</b>	<b>7,67</b>	<b>11,8</b>	<b>9,4</b>
Porc frais longe	11,6	-0,7	7,77	11,7	8,5
Porc frais autres morceaux	0,0	-0,7	6,75	13,0	0,9
<b>Cheval *</b>	<b>-8,8</b>	<b>1,8</b>	<b>14,88</b>	<b>-1,6</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>23,9</b>	<b>10,7</b>	<b>9,87</b>	<b>6,5</b>	<b>13,7</b>
Dt viande hachée fraîche	1,5	-3,9	10,40	6,4	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	51,8	22,3	8,23	6,9	4,8
Dt morceaux demi sel porc	-22,6	-13,6	7,21	14,2	0,7
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-1,5</b>	<b>-7,2</b>	<b>10,10</b>	<b>5,8</b>	<b>1,5</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>1,0</b>	<b>-2,2</b>	<b>7,83</b>	<b>2,6</b>	<b>23,6</b>
<b>Volaille + élaborés</b>	<b>1,1</b>	<b>-1,5</b>	<b>7,74</b>	<b>2,7</b>	<b>21,9</b>
<b>Poulet</b>	<b>5,1</b>	<b>3,6</b>	<b>6,69</b>	<b>7,3</b>	<b>11,8</b>
Poulet PAC	-0,2	1,7	5,14	4,8	4,1
Poulet effilé	13,0	2,3	7,64	5,3	1,0
Poulet découpe	5,7	5,6	7,55	8,2	6,5
<b>Dinde</b>	<b>-4,6</b>	<b>-10,3</b>	<b>8,77</b>	<b>1,0</b>	<b>3,1</b>
<b>Canard</b>	<b>-13,8</b>	<b>-7,3</b>	<b>12,51</b>	<b>3,6</b>	<b>1,2</b>
<b>Pintade</b>	<b>-35,0</b>	<b>-17,3</b>	<b>9,20</b>	<b>10,2</b>	<b>0,5</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>11,1</b>	<b>0,3</b>	<b>8,40</b>	<b>2,9</b>	<b>4,8</b>
<b>Lapin</b>	<b>-1,2</b>	<b>-11,6</b>	<b>9,41</b>	<b>3,5</b>	<b>1,4</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>4,2</b>	<b>4,5</b>	<b>10,21</b>	<b>2,6</b>	<b>32,8</b>
<b>Jambon</b>	<b>4,2</b>	<b>1,4</b>	<b>11,94</b>	<b>2,3</b>	<b>10,7</b>
Jambon cuit	2,1	0,0	10,87	0,8	9,2
Jambon cru/sec	19,8	11,0	18,72	4,4	1,5
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>4,3</b>	<b>6,1</b>	<b>9,38</b>	<b>3,3</b>	<b>22,1</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	1,1	3,2	7,30	0,8	3,7
Pâtés	4,3	5,6	8,77	0,9	2,7
Saucisses à pâte fine	9,1	14,2	5,52	3,4	2,6
Saucissons secs et salami	8,0	7,0	12,56	6,5	3,3
Charcuterie à base de volaille	6,0	-3,1	10,27	5,7	1,9
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-4,0</b>	<b>-5,0</b>	<b>6,68</b>	<b>3,8</b>	<b>4,7</b>
Bœuf haché surgelé	-3,0	-5,8	6,22	8,9	3,4
Autres viandes de boucherie surgelées	-35,3	-12,6	10,02	-10,8	0,2
Volaille et lapin surgelés	5,8	0,1	7,10	-4,3	1,0
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

PANEL

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

06/06/13

Cumul annuel du 31 décembre 2012 au 19 mai 2013	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>0,1</b>	<b>9,61</b>	<b>3,4</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>0,2</b>	<b>9,76</b>	<b>3,2</b>	<b>95,2</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+ 2)</b>	<b>-0,3</b>	<b>9,54</b>	<b>3,7</b>	<b>63,0</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-0,8</b>	<b>10,66</b>	<b>5,0</b>	<b>39,4</b>
<b>Viandes de boucherie + Elaborés</b>	<b>-0,8</b>	<b>10,74</b>	<b>5,0</b>	<b>37,4</b>
<b>Bœuf *</b>	<b>-3,6</b>	<b>13,75</b>	<b>6,5</b>	<b>9,4</b>
Bœuf à griller rôtir	-2,6	16,58	5,0	6,2
Bœuf à bouillir braïser	-4,4	8,06	9,4	3,0
<b>Veau *</b>	<b>2,9</b>	<b>15,49</b>	<b>3,4</b>	<b>3,2</b>
Veau à griller rôtir	2,7	17,32	4,0	1,9
Veau à bouillir braïser	3,5	12,88	2,5	1,3
<b>Viande ovine *</b>	<b>-3,5</b>	<b>13,05</b>	<b>0,4</b>	<b>2,7</b>
Viande ovine à griller rôtir	-3,6	13,81	0,5	2,3
Viande ovine à bouillir braïser	-4,4	9,52	2,7	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-2,6</b>	<b>7,04</b>	<b>6,4</b>	<b>9,3</b>
Porc frais longe	-3,1	7,28	7,5	8,0
Porc frais autres morceaux	1,0	5,56	-1,4	1,3
<b>Cheval *</b>	<b>0,2</b>	<b>15,03</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>3,1</b>	<b>9,58</b>	<b>5,6</b>	<b>11,5</b>
Dt viande hachée fraîche	1,4	10,18	7,0	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	7,9	8,29	6,3	2,9
Dt morceaux demi sel porc	3,6	6,18	5,0	1,5
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>0,2</b>	<b>9,08</b>	<b>3,6</b>	<b>1,9</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>0,4</b>	<b>7,66</b>	<b>1,1</b>	<b>23,7</b>
<b>Volaille + élaborés</b>	<b>0,6</b>	<b>7,58</b>	<b>0,9</b>	<b>21,9</b>
<b>Poulet</b>	<b>4,7</b>	<b>6,60</b>	<b>4,5</b>	<b>11,3</b>
Poulet PAC	3,9	5,08	3,5	4,0
Poulet effilé	0,6	7,54	4,4	0,9
Poulet découpe	6,3	7,42	4,9	6,3
<b>Dinde</b>	<b>-3,9</b>	<b>8,48</b>	<b>2,8</b>	<b>3,4</b>
<b>Canard</b>	<b>-7,9</b>	<b>11,17</b>	<b>3,3</b>	<b>1,4</b>
<b>Pintade</b>	<b>-7,4</b>	<b>8,60</b>	<b>0,6</b>	<b>0,6</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>3,8</b>	<b>8,17</b>	<b>-2,2</b>	<b>4,2</b>
<b>Lapin</b>	<b>-4,6</b>	<b>9,04</b>	<b>5,5</b>	<b>1,5</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>1,2</b>	<b>10,19</b>	<b>2,4</b>	<b>32,2</b>
<b>Jambon</b>	<b>0,4</b>	<b>11,82</b>	<b>1,1</b>	<b>10,4</b>
Jambon cuit	0,3	10,85	0,7	9,1
Jambon cru/sec	0,9	18,41	2,7	1,3
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>1,6</b>	<b>9,41</b>	<b>3,2</b>	<b>21,7</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	2,8	7,45	2,3	3,9
Pâtés	0,9	8,87	1,0	2,5
Saucisses à pâte fine	0,1	5,73	5,0	2,5
Saucissons secs et salami	2,6	12,36	2,9	3,0
Charcuterie à base de volaille	-3,0	10,19	4,4	1,7
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-2,2</b>	<b>6,71</b>	<b>6,2</b>	<b>4,8</b>
Bœuf haché surgelé	-4,5	6,20	10,5	3,4
Autres viandes de boucherie surgelées	-12,0	10,33	0,2	0,3
Volaille et lapin surgelés	7,1	7,07	-0,3	1,1
Abats surgelés	7,1	17,20	-8,8	0,0

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

PANEL

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

06/06/13

Cumul annuel mobile 52 semaines se terminant le 19 mai 2013	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	0,4	9,59	3,2	100,0
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	0,6	9,74	3,1	95,3
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+ 2)</b>	0,0	9,54	3,5	63,0
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-1,5</b>	<b>10,65</b>	<b>4,9</b>	<b>39,0</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-1,4</i>	<i>10,72</i>	<i>4,9</i>	<i>37,2</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>-3,2</b>	<b>13,94</b>	<b>6,6</b>	<b>9,1</b>
Bœuf à griller rôtir	-2,6	16,58	5,3	6,2
Bœuf à bouillir braïser	-4,2	7,88	10,5	2,6
<b>Veau *</b>	<b>-0,7</b>	<b>15,36</b>	<b>2,9</b>	<b>3,0</b>
Veau à griller rôtir	-1,4	17,12	3,2	1,8
Veau à bouillir braïser	0,6	12,62	2,5	1,2
<b>Viande ovine *</b>	<b>-4,0</b>	<b>13,27</b>	<b>1,2</b>	<b>2,5</b>
Viande ovine à griller rôtir	-4,3	14,13	1,2	2,1
Viande ovine à bouillir braïser	-3,3	9,46	3,4	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-2,6</b>	<b>7,10</b>	<b>5,8</b>	<b>9,2</b>
Porc frais longe	-2,9	7,29	6,2	8,1
Porc frais autres morceaux	-0,3	5,73	2,5	1,2
<b>Cheval *</b>	<b>-5,1</b>	<b>15,13</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>0,9</b>	<b>9,48</b>	<b>5,7</b>	<b>12,2</b>
Dt viande hachée fraîche	1,0	10,01	5,4	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	1,8	8,11	6,2	3,6
Dt morceaux demi sel porc	0,3	6,22	7,3	1,3
<i>Abats d'animaux de boucherie</i>	<i>-3,0</i>	<i>9,06</i>	<i>4,0</i>	<i>1,8</i>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>2,5</b>	<b>7,73</b>	<b>1,2</b>	<b>24,0</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<i>2,3</i>	<i>7,67</i>	<i>1,2</i>	<i>22,3</i>
<b>Poulet</b>	<b>2,9</b>	<b>6,52</b>	<b>2,9</b>	<b>11,0</b>
Poulet PAC	2,8	5,03	2,6	3,8
Poulet effilé	-1,5	7,44	4,1	0,9
Poulet découpe	2,3	7,31	2,9	6,1
<b>Dinde</b>	<b>-2,9</b>	<b>8,48</b>	<b>1,6</b>	<b>3,3</b>
<b>Canard</b>	<b>-0,3</b>	<b>11,59</b>	<b>3,1</b>	<b>1,5</b>
<b>Pintade</b>	<b>0,0</b>	<b>8,71</b>	<b>2,3</b>	<b>0,7</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>4,0</b>	<b>8,33</b>	<b>-0,6</b>	<b>4,4</b>
<i>Lapin</i>	<i>-4,0</i>	<i>8,82</i>	<i>2,6</i>	<i>1,4</i>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>1,9</b>	<b>10,12</b>	<b>2,3</b>	<b>32,4</b>
<b>Jambon</b>	<b>1,3</b>	<b>11,77</b>	<b>0,8</b>	<b>10,5</b>
Jambon cuit	1,1	10,73	0,4	9,0
Jambon cru/sec	2,5	18,02	1,8	1,5
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>2,1</b>	<b>9,33</b>	<b>3,3</b>	<b>21,9</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	3,0	7,40	3,3	3,7
Pâtés	-0,2	8,86	1,5	2,6
Saucisses à pâte fine	0,6	5,61	4,5	2,6
Saucissons secs et salami	3,2	12,20	2,5	3,1
Charcuterie à base de volaille	-0,6	10,12	4,3	1,8
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-3,3</b>	<b>6,62</b>	<b>6,0</b>	<b>4,7</b>
Bœuf haché surgelé	-4,8	6,06	10,1	3,3
Autres viandes de boucherie surgelées	-6,8	10,51	-2,5	0,3
Volaille et lapin surgelés	2,0	7,05	1,4	1,0
Abats surgelés	-3,3	17,06	3,1	0,0

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

15/05/13

2013 - P4 4 semaines se terminant le 21 avril 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	-3,6	0,5	9,84	3,6	100,0
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	-3,9	0,4	10,00	3,5	95,1
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	-4,0	-0,8	9,90	4,1	63,0
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-3,4</b>	<b>-2,6</b>	<b>11,26</b>	<b>5,8</b>	<b>39,2</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-2,3</i>	<i>-2,9</i>	<i>11,31</i>	<i>5,9</i>	<i>37,7</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>-15,0</b>	<b>2,2</b>	<b>14,42</b>	<b>5,9</b>	<b>8,9</b>
Bœuf à griller rôtir	1,2	3,0	16,43	4,0	6,7
Bœuf à bouillir braiser	-42,9	4,1	8,25	16,4	2,1
<b>Veau *</b>	<b>-12,3</b>	<b>-0,4</b>	<b>16,16</b>	<b>6,6</b>	<b>3,1</b>
Veau à griller rôtir	-8,8	-5,0	17,90	8,2	1,9
Veau à bouillir braiser	-17,1	7,6	13,46	5,5	1,2
<b>Viande ovine *</b>	<b>60,7</b>	<b>-9,4</b>	<b>12,74</b>	<b>0,6</b>	<b>4,5</b>
Viande ovine à griller rôtir	75,4	-8,5	13,18	0,5	4,1
Viande ovine à bouillir braiser	-19,4	-14,7	9,33	1,7	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-4,3</b>	<b>-3,6</b>	<b>7,40</b>	<b>5,8</b>	<b>8,7</b>
Porc frais longe	-0,2	-2,9	7,53	5,7	7,8
Porc frais autres morceaux	-29,1	-9,4	6,25	5,6	0,9
<b>Cheval *</b>	<b>-13,7</b>	<b>9,2</b>	<b>15,40</b>	<b>2,4</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>4,7</b>	<b>-1,9</b>	<b>9,90</b>	<b>6,6</b>	<b>11,3</b>
Dt viande hachée fraîche	-5,9	2,1	10,31	7,6	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	30,8	-6,4	8,40	6,6	3,2
Dt morceaux demi sel porc	-35,1	8,1	6,51	3,3	1,0
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-23,7</b>	<b>4,7</b>	<b>9,99</b>	<b>3,8</b>	<b>1,6</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>-4,9</b>	<b>2,2</b>	<b>7,65</b>	<b>1,3</b>	<b>23,8</b>
<b>Volaille + élaborés</b>	<b>-5,1</b>	<b>3,2</b>	<b>7,58</b>	<b>1,0</b>	<b>22,1</b>
<b>Poulet</b>	<b>-4,4</b>	<b>5,4</b>	<b>6,57</b>	<b>1,5</b>	<b>11,5</b>
Poulet PAC	2,0	10,5	5,06	-0,4	4,2
Poulet effilé	-6,4	3,8	7,48	-0,8	0,9
Poulet découpe	-8,4	3,4	7,45	3,8	6,3
<b>Dinde</b>	<b>-12,0</b>	<b>0,1</b>	<b>8,82</b>	<b>6,1</b>	<b>3,3</b>
<b>Canard</b>	<b>-15,2</b>	<b>-19,6</b>	<b>11,68</b>	<b>14,2</b>	<b>1,4</b>
<b>Pintade</b>	<b>3,8</b>	<b>11,2</b>	<b>8,13</b>	<b>1,8</b>	<b>0,8</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>4,2</b>	<b>9,1</b>	<b>7,97</b>	<b>-6,9</b>	<b>4,4</b>
<b>Lapin</b>	<b>-1,0</b>	<b>-10,5</b>	<b>8,90</b>	<b>6,8</b>	<b>1,5</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>-3,8</b>	<b>3,0</b>	<b>10,21</b>	<b>2,3</b>	<b>32,0</b>
<b>Jambon</b>	<b>-3,8</b>	<b>1,1</b>	<b>11,79</b>	<b>0,5</b>	<b>10,4</b>
Jambon cuit	-2,6	2,2	10,88	0,4	9,2
Jambon cru/sec	-11,8	-6,3	18,65	3,8	1,2
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>-3,8</b>	<b>3,9</b>	<b>9,44</b>	<b>3,7</b>	<b>21,6</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	-10,0	8,0	7,51	4,9	3,8
Pâtés	2,2	1,3	8,98	0,3	2,6
Saucisses à pâte fine	-9,2	-6,0	5,66	7,2	2,4
Saucissons secs et salami	2,3	5,7	12,34	0,9	3,1
Charcuterie à base de volaille	-0,1	-2,4	10,29	4,3	1,8
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>3,1</b>	<b>1,7</b>	<b>6,68</b>	<b>6,3</b>	<b>4,9</b>
Bœuf haché surgelé	4,7	4,1	6,09	8,9	3,5
Autres viandes de boucherie surgelées	26,5	-10,1	9,92	4,5	0,4
Volaille et lapin surgelés	-7,3	-3,7	7,17	4,9	0,9
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

12/04/13

2013 - P3 4 semaines se terminant le 24 mars 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>-0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>9,57</b>	<b>4,2</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>-0,5</b>	<b>0,6</b>	<b>9,70</b>	<b>3,8</b>	<b>95,4</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	<b>0,4</b>	<b>0,7</b>	<b>9,48</b>	<b>5,0</b>	<b>63,3</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-1,5</b>	<b>-0,9</b>	<b>10,59</b>	<b>6,5</b>	<b>39,2</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-1,3</i>	<i>-0,8</i>	<i>10,67</i>	<i>6,4</i>	<i>37,2</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>3,1</b>	<b>2,1</b>	<b>13,25</b>	<b>5,2</b>	<b>10,1</b>
Bœuf à griller rôtir	7,0	-0,6	16,29	5,3	6,3
Bœuf à bouillir braïser	-3,4	7,5	7,80	8,4	3,6
<b>Veau *</b>	<b>6,4</b>	<b>7,2</b>	<b>15,18</b>	<b>2,5</b>	<b>3,4</b>
Veau à griller rôtir	8,7	2,7	17,00	3,4	2,0
Veau à bouillir braïser	3,4	13,9	12,65	3,1	1,4
<b>Viande ovine *</b>	<b>25,3</b>	<b>15,2</b>	<b>12,55</b>	<b>-2,5</b>	<b>2,7</b>
Viande ovine à griller rôtir	28,9	18,4	13,30	-4,1	2,3
Viande ovine à bouillir braïser	1,4	-2,4	9,64	7,1	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-7,8</b>	<b>-9,5</b>	<b>7,09</b>	<b>6,9</b>	<b>8,8</b>
Porc frais longe	-5,0	-8,8	7,33	7,6	7,5
Porc frais autres morceaux	-21,6	-13,0	5,66	1,2	1,3
<b>Cheval *</b>	<b>40,7</b>	<b>3,8</b>	<b>14,66</b>	<b>3,0</b>	<b>0,4</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>-5,5</b>	<b>-0,2</b>	<b>9,64</b>	<b>6,8</b>	<b>10,4</b>
Dt viande hachée fraîche	2,8	3,1	10,15	7,6	4,5
Dt saucisses fraîches à cuire	6,6	4,6	8,36	5,5	2,4
Dt morceaux demi sel porc	-29,1	2,5	6,27	13,5	1,4
<i>Abats d'animaux de boucherie</i>	<i>-4,8</i>	<i>-1,7</i>	<i>9,08</i>	<i>8,4</i>	<i>2,0</i>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>3,6</b>	<b>3,5</b>	<b>7,67</b>	<b>2,6</b>	<b>24,1</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<i>4,8</i>	<i>3,1</i>	<i>7,56</i>	<i>2,3</i>	<i>22,5</i>
<b>Poulet</b>	<b>4,1</b>	<b>5,7</b>	<b>6,64</b>	<b>5,2</b>	<b>11,6</b>
Poulet PAC	6,1	-0,2	5,12	7,8	4,0
Poulet effilé	-11,5	3,8	7,36	3,8	0,9
Poulet découpe	5,1	10,2	7,44	3,4	6,6
<b>Dinde</b>	<b>10,5</b>	<b>-0,9</b>	<b>8,25</b>	<b>3,8</b>	<b>3,6</b>
<b>Canard</b>	<b>5,5</b>	<b>13,0</b>	<b>10,97</b>	<b>3,2</b>	<b>1,6</b>
<b>Pintade</b>	<b>40,2</b>	<b>8,4</b>	<b>8,61</b>	<b>4,5</b>	<b>0,8</b>
<b>Élaborés de volaille</b>	<b>7,8</b>	<b>4,1</b>	<b>8,32</b>	<b>1,8</b>	<b>4,1</b>
<i>Lapin</i>	<i>-7,6</i>	<i>7,0</i>	<i>9,37</i>	<i>5,3</i>	<i>1,4</i>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>-2,3</b>	<b>0,2</b>	<b>10,13</b>	<b>1,7</b>	<b>32,1</b>
<b>Jambon</b>	<b>-0,7</b>	<b>0,2</b>	<b>11,73</b>	<b>0,4</b>	<b>10,5</b>
Jambon cuit	-0,6	-0,1	10,77	0,3	9,1
Jambon cru/sec	-1,3	2,4	18,24	-0,5	1,3
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>-3,1</b>	<b>0,2</b>	<b>9,36</b>	<b>2,5</b>	<b>21,6</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	-2,6	4,9	7,35	1,8	4,0
Pâtés	3,0	-2,3	8,80	-0,1	2,5
Saucisses à pâte fine	1,6	5,9	5,68	4,6	2,6
Saucissons secs et salami	-3,2	-1,8	12,40	3,9	2,9
Charcuterie à base de volaille	7,6	-5,6	10,03	4,7	1,7
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>-5,4</b>	<b>-7,0</b>	<b>6,83</b>	<b>11,3</b>	<b>4,6</b>
Bœuf haché surgelé	-3,8	-11,1	6,27	13,7	3,2
Autres viandes de boucherie surgelées	52,6	8,5	10,84	14,3	0,3
Volaille et lapin surgelés	-18,8	-1,8	7,06	-2,1	1,0
Abats surgelés	14,8	NS	14,11	NS	0,0

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

14/03/13

2013 - P2 4 semaines se terminant le 24 février 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	-2,3	-2,1	9,50	3,6	100,0
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	-2,5	-2,1	9,65	3,5	95,2
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	-5,1	-2,4	9,37	4,1	62,4
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>-5,4</b>	<b>-2,5</b>	<b>10,43</b>	<b>4,9</b>	<b>39,2</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<i>-4,7</i>	<i>-2,1</i>	<i>10,52</i>	<i>5,0</i>	<i>37,1</i>
<b>Bœuf *</b>	<b>-6,8</b>	<b>-10,2</b>	<b>13,31</b>	<b>9,1</b>	<b>9,8</b>
Bœuf à griller rôtir	0,3	-2,6	16,45	4,1	5,9
Bœuf à bouillir braiser	-16,6	-20,2	8,29	10,3	3,7
<b>Veau *</b>	<b>-1,1</b>	<b>-1,5</b>	<b>15,42</b>	<b>4,8</b>	<b>3,2</b>
Veau à griller rôtir	4,8	3,6	17,43	5,9	1,8
Veau à bouillir braiser	-8,0	-7,3	12,78	1,0	1,4
<b>Viande ovine *</b>	<b>6,7</b>	<b>4,9</b>	<b>13,16</b>	<b>0,5</b>	<b>2,2</b>
Viande ovine à griller rôtir	4,3	5,4	14,12	0,3	1,7
Viande ovine à bouillir braiser	18,3	1,3	9,49	2,2	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>-9,2</b>	<b>0,8</b>	<b>6,88</b>	<b>3,1</b>	<b>9,5</b>
Porc frais longe	-8,7	0,5	7,21	5,8	7,9
Porc frais autres morceaux	-11,7	2,5	5,25	-12,0	1,6
<b>Cheval *</b>	<b>-3,9</b>	<b>-1,1</b>	<b>15,35</b>	<b>-1,7</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>-4,6</b>	<b>2,0</b>	<b>9,30</b>	<b>4,2</b>	<b>11,0</b>
Dt viande hachée fraîche	-4,0	5,2	9,93	5,1	4,3
Dt saucisses fraîches à cuire	6,0	2,7	8,31	5,2	2,2
Dt morceaux demi sel porc	-15,2	-4,4	6,18	3,7	2,0
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>-16,8</b>	<b>-8,0</b>	<b>8,84</b>	<b>1,8</b>	<b>2,1</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>-4,6</b>	<b>-2,2</b>	<b>7,59</b>	<b>2,4</b>	<b>23,2</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<i>-4,6</i>	<i>-1,1</i>	<i>7,50</i>	<i>2,1</i>	<i>21,4</i>
<b>Poulet</b>	<b>3,3</b>	<b>1,4</b>	<b>6,64</b>	<b>5,9</b>	<b>11,1</b>
Poulet PAC	-5,9	0,1	5,05	2,5	3,7
Poulet effilé	29,6	7,6	7,57	4,2	1,0
Poulet découpe	6,1	1,6	7,43	7,3	6,3
<b>Dinde</b>	<b>-10,6</b>	<b>-2,6</b>	<b>8,30</b>	<b>0,8</b>	<b>3,3</b>
<b>Canard</b>	<b>-5,7</b>	<b>-15,2</b>	<b>10,50</b>	<b>1,7</b>	<b>1,5</b>
<b>Pintade</b>	<b>-15,5</b>	<b>-5,3</b>	<b>9,22</b>	<b>2,8</b>	<b>0,5</b>
<b>Elaborés de volaille</b>	<b>-7,3</b>	<b>-3,2</b>	<b>8,10</b>	<b>-1,9</b>	<b>3,8</b>
<b>Lapin</b>	<b>-7,4</b>	<b>-17,4</b>	<b>8,79</b>	<b>8,3</b>	<b>1,5</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>2,9</b>	<b>-1,5</b>	<b>10,16</b>	<b>2,5</b>	<b>32,7</b>
<b>Jambon</b>	<b>2,2</b>	<b>-1,7</b>	<b>11,74</b>	<b>0,4</b>	<b>10,5</b>
Jambon cuit	2,3	-1,4	10,79	0,2	9,2
Jambon cru/sec	1,4	-3,8	18,19	1,8	1,4
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>3,2</b>	<b>-1,4</b>	<b>9,42</b>	<b>3,8</b>	<b>22,2</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	7,2	-4,5	7,53	2,5	4,1
Pâtés	1,6	-2,4	8,95	5,3	2,4
Saucisses à pâte fine	-1,6	-4,1	5,95	6,7	2,5
Saucissons secs et salami	10,0	-0,5	12,23	2,0	3,0
Charcuterie à base de volaille	-4,6	-6,4	10,18	5,7	1,6
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>2,5</b>	<b>-1,9</b>	<b>6,63</b>	<b>5,1</b>	<b>4,8</b>
Bœuf haché surgelé	5,5	-5,9	6,20	9,0	3,3
Autres viandes de boucherie surgelées	-14,6	-26,1	10,96	3,3	0,2
Volaille et lapin surgelés	-1,7	13,8	6,80	0,5	1,2
Abats surgelés	NS	NS	15,21	NS	0,0

> Les indicateurs économiques suivis par FranceAgriMer

**PANEL**

## ACHATS DES MENAGES DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE Panel Kantar Worldpanel

14/02/13

2013 - P1 4 semaines se terminant le 27 janvier 2013	Evol tonnage/ P-1 (%)	Evol tonnage/ A-1 (%)	Prix moyen (€/kg)	Evol prix/ A-1 (%)	Structure volume (%)
<b>TOTAL FRAIS + SURGELES + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3 + 4)</b>	<b>5,7</b>	<b>0,1</b>	<b>9,31</b>	<b>1,6</b>	<b>100,0</b>
<b>TOTAL FRAIS + CHARCUTERIE (1+ 2 + 3)</b>	<b>5,7</b>	<b>0,5</b>	<b>9,44</b>	<b>1,4</b>	<b>95,4</b>
<b>TOTAL FRAIS HORS CHARCUTERIE (1+2)</b>	<b>11,0</b>	<b>0,9</b>	<b>9,06</b>	<b>1,0</b>	<b>64,3</b>
<b>Total Viandes de boucherie fraîches (1)</b>	<b>26,4</b>	<b>1,1</b>	<b>9,92</b>	<b>2,7</b>	<b>40,5</b>
<i>Viandes de boucherie + Elaborés</i>	<b>24,9</b>	<b>0,4</b>	<b>10,04</b>	<b>3,0</b>	<b>38,0</b>
<b>Bœuf *</b>	<b>18,0</b>	<b>-1,7</b>	<b>12,75</b>	<b>4,0</b>	<b>10,2</b>
Bœuf à griller rôtir	4,8	-6,8	16,50	5,0	5,8
Bœuf à bouillir braiser	48,6	9,1	7,83	11,2	4,3
<b>Veau *</b>	<b>15,2</b>	<b>4,9</b>	<b>15,08</b>	<b>2,1</b>	<b>3,2</b>
Veau à griller rôtir	2,3	-0,7	17,20	4,0	1,7
Veau à bouillir braiser	34,9	12,4	12,63	1,5	1,5
<b>Viande ovine *</b>	<b>-16,0</b>	<b>-16,5</b>	<b>13,25</b>	<b>2,5</b>	<b>2,0</b>
Viande ovine à griller rôtir	-19,2	-17,0	14,16	3,0	1,6
Viande ovine à bouillir braiser	24,3	-7,8	9,54	1,7	0,3
<b>Porc frais *</b>	<b>55,4</b>	<b>0,0</b>	<b>6,33</b>	<b>4,6</b>	<b>10,2</b>
Porc frais longe	46,3	-3,5	6,64	6,5	8,5
Porc frais autres morceaux	120,8	20,7	4,84	-2,5	1,8
<b>Cheval *</b>	<b>5,5</b>	<b>-12,5</b>	<b>14,97</b>	<b>0,7</b>	<b>0,3</b>
<b>Élaborés de viande de boucherie, y compris haché</b>	<b>27,5</b>	<b>4,7</b>	<b>9,07</b>	<b>3,1</b>	<b>11,3</b>
Dt viande hachée fraîche	23,3	4,9	9,83	6,2	4,4
Dt saucisses fraîches à cuire	8,0	9,5	8,15	7,0	2,1
Dt morceaux demi sel porc	95,4	18,3	5,68	0,0	2,3
<b>Abats d'animaux de boucherie</b>	<b>56,0</b>	<b>13,1</b>	<b>8,12</b>	<b>0,6</b>	<b>2,4</b>
<b>Total Volailles et lapins frais (2)</b>	<b>-8,0</b>	<b>0,7</b>	<b>7,60</b>	<b>-2,7</b>	<b>23,8</b>
<i>Volaille + élaborés</i>	<b>-10,9</b>	<b>-1,1</b>	<b>7,52</b>	<b>-3,3</b>	<b>21,9</b>
<b>Poulet</b>	<b>28,2</b>	<b>7,1</b>	<b>6,43</b>	<b>2,7</b>	<b>10,5</b>
Poulet PAC	39,8	7,9	5,02	2,9	3,9
Poulet effilé	-10,5	-14,1	7,67	9,3	0,8
Poulet découpe	28,1	11,0	7,23	1,9	5,8
<b>Dinde</b>	<b>-9,2</b>	<b>-5,7</b>	<b>8,34</b>	<b>2,6</b>	<b>3,6</b>
<b>Canard</b>	<b>-33,4</b>	<b>-6,7</b>	<b>10,60</b>	<b>-4,4</b>	<b>1,5</b>
<b>Pintade</b>	<b>-61,2</b>	<b>-29,0</b>	<b>8,15</b>	<b>-10,4</b>	<b>0,6</b>
<b>Elaborés de volaille</b>	<b>17,9</b>	<b>8,8</b>	<b>8,08</b>	<b>-6,6</b>	<b>3,9</b>
<b>Lapin</b>	<b>47,8</b>	<b>14,4</b>	<b>8,81</b>	<b>3,4</b>	<b>1,6</b>
<b>Total Charcuterie (hors saucisse fraîche à cuire) (3)</b>	<b>-3,7</b>	<b>-0,5</b>	<b>10,21</b>	<b>2,3</b>	<b>31,1</b>
<b>Jambon</b>	<b>4,8</b>	<b>0,1</b>	<b>11,80</b>	<b>1,2</b>	<b>10,0</b>
Jambon cuit	10,2	0,1	10,84	0,5	8,7
Jambon cru/sec	-21,2	-0,3	18,27	4,5	1,3
<b>Autres Charcuteries</b>	<b>-7,4</b>	<b>-0,8</b>	<b>9,45</b>	<b>2,8</b>	<b>21,0</b>
Lardons, Poitrine et Bacon	8,4	3,6	7,59	2,0	3,8
Pâtés	-24,4	2,1	8,87	-1,3	2,3
Saucisses à pâte fine	-17,0	-6,9	5,85	3,9	2,5
Saucissons secs et salami	-5,5	0,2	12,26	0,7	2,7
Charcuterie à base de volaille	14,6	1,0	10,13	1,0	1,6
<b>Total Viandes surgelées (4)</b>	<b>6,0</b>	<b>-5,9</b>	<b>6,77</b>	<b>5,4</b>	<b>4,6</b>
Bœuf haché surgelé	3,7	-12,3	6,21	12,3	3,1
Autres viandes de boucherie surgelées	-27,2	-21,4	10,22	-8,2	0,2
Volaille et lapin surgelés	50,1	24,3	7,25	0,4	1,2
Abats surgelés	NS	NS	NS	NS	NS