



DRIAAF SRISE Ile-de-France - centre RNM : RUNGIS (tél:0141734803)

www.RNM.franceagrimer.fr

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL
COLLECTIVITE (code=M4261)
Septembre 2015

vendredi 02 oct.
 2015
 09h58

<i>Les prix sont en Euros</i>	Moyen	varia. en %
Rungis Viande Désossée (code 162) stade Gros		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,81	+4,1 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,35	-1,9 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,78	+1,6 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,70	+4,6 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	6,74	+5,1 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	7,47	+3,9 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,46	+2,4 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,80	-13 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,19	-4,3 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	6,76	-2,7 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	8,81	+6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	10,05	+1,5 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	13,49	-1,9 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	18,76	-0,4 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,09	-1,3 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,38	+11,5 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,36	+2,6 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,81	-2,4 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,67	+3,7 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,59	+1,3 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,69	+10,1 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,85	-2,8 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,55	+4,6 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	16,34	+12,2 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,11	+14,8 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,77	+15,2 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,34	+4,3 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	10,38	+8,9 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,00	-4,3 %
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,47	+7,5 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,81	-2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	8,01	-13 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	3,36	+21,7 %

AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,75	+14,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	4,89	+22,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,23	-11,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	5,88	-15 %
Rungis Volailles (code 156) stade Gros		
CAILLE pleine - de 180 g France : la pièce	1,45	=
CAILLE pleine +180g France : la pièce	1,60	=
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,55	=
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	1,70	=
CANARD (magret) France standard : le kg	11,20	=
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,00	=
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	3,70	=
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	3,50	=
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,30	=
CANE de Barbarie (entière) effilé - de 2 kg France standard : le kg	3,70	=
CANE de Barbarie (entière) effilé 2-2,3 kg France standard : le kg	4,00	=
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,21	+0,5 %
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,45	=
DINDE (filet) France standard : le kg	5,20	+2 %
FOIE GRAS CANARD France extra : le kg	25,00	=
FOIE GRAS CANARD France première qualité : le kg	22,00	=
FOIE GRAS CANARD France standard : le kg	18,00	=
FOIE GRAS CANARD U.E. : le kg	17,00	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	3,88	+38,2 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,10	+6,2 %
PINTADE (entière) effilé France label : le kg	4,78	+1,7 %
PINTADE (entière) prêt à cuire France label : le kg	4,94	+0,8 %
PINTADE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	3,86	+0,3 %
POULE (entière) effilé France au sol : le kg	2,15	-0,9 %
POULE (entière) effilé France standard : le kg	1,72	=
POULET (cuisse déjointée) France label : le kg	5,50	=
POULET (cuisse et portion dos) Belgique standard : le kg	1,45	=
POULET (cuisse et portion dos) France standard : le kg	1,55	=
POULET (cuisse et portion dos) Pays bas standard : le kg	1,45	=
POULET (entier) prêt à cuire France label : le kg	3,57	+5 %
POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg	2,25	=
POULET (filet) Belgique standard : le kg	4,70	+2 %
POULET (filet) France label sous-vide : le kg	9,24	+2,6 %
POULET (filet) France standard sous-vide : le kg	5,75	+0,9 %
POULET aile Belgique standard : le kg	1,85	=
Rungis Porc Découpe de gros hebdo (code 168) stade Gros		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,40	+29,5 %

PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,31	+4,8 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,73	+3,8 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,48	=
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,03	=
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,69	+1,9 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,81	+0,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,08	-5 %
PORC I.M.R.2003 : le kg	127,42	+0,7 %
Rungis Produits tripiers (code 153) stade Gros		
BOEUF (coeur) : le kg	0,70	=
BOEUF (foie) : le kg	1,10	=
BOEUF (hampe) : le kg	5,10	=
BOEUF (joue noix) : le kg	6,88	+5,8 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,20	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	5,40	=
BOEUF (onglet) : le kg	9,00	=
BOEUF (panse) échaudée : le kg	2,60	=
BOEUF (queue) : le kg	5,88	+6,9 %
BOEUF (rognon) : le kg	1,40	=
BOEUF jeune bovin génisse (foie) : le kg	1,60	=
JEUNE BOVIN (foie) rose : le kg	3,80	=
VEAU (cervelle) : la pièce	2,40	=
VEAU (coeur) : le kg	1,40	=
VEAU (cuir) blanc : le kg	6,50	=
VEAU (cuir) noir : le kg	4,00	=
VEAU (foie) blond France : le kg	18,38	+2,1 %
VEAU (foie) U.E. : le kg	8,88	+11 %
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	26,00	=
VEAU (rognon) : la pièce	3,20	=
VEAU (tête) blanc roulée : le kg	7,50	=
VEAU (tête) noir roulée : le kg	4,50	=
AGNEAU (cervelle) : la pièce	1,50	=
AGNEAU (coeur) : le kg	3,00	=
AGNEAU (foie) : le kg	3,00	=
AGNEAU (fressure) : le kg	2,85	+1,8 %
AGNEAU (langue) coupe suisse : le kg	4,50	=
AGNEAU (pied) : le kg	1,40	=
AGNEAU (ris) : le kg	9,50	=
AGNEAU (rognon blanc) : le kg	2,80	=
PORC (cervelle) : la pièce	0,80	=

PORC (coeur) : le kg	1,10	=
PORC (foie) : le kg	1,10	=
PORC (groin) : le kg	1,80	=
PORC (joue) : le kg	5,80	=
PORC (langue) coupe suisse : le kg	2,80	=
PORC (oreille) : le kg	2,10	=
PORC (pied) : le kg	1,20	=
PORC (queue) : le kg	1,05	=
PORC (rognon) : le kg	1,10	=
PORC (tête) : le kg	0,80	=
Rungis Gros Bovins marché de gros (code 157) stade Gros		
BOEUF génisse (carcasse) France cat. E : le kg	5,65	-0,9 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,45	-0,9 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,25	-0,9 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,42	-2,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,62	-2,3 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,82	-3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,80	+17,7 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,69	+23,9 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,59	+25,1 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,15	-1,2 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,75	-1,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,02	-2,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,88	-1,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,55	-0,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,70	-4,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,02	-1,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,42	-1,8 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,64	+24,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,49	+26,4 %
Rungis Veaux (code 158) stade Gros		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,50	+12,9 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,40	+13,3 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,05	+21,3 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,95	+21,9 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,75	+23,4 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,30	+13,8 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,20	+14,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,68	+21,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,48	+22,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,38	+23,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	11,18	+2,2 %

VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	9,15	+3,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,55	+4,4 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,40	+3,1 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	4,90	+3,4 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,98	+3,1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	7,68	+3,2 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,48	+3,8 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	5,88	+4,3 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,00	+3,3 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,60	+3,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,40	+3,8 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,20	+4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	4,98	+5,1 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,88	+5,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,58	+5,5 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,30	+3,9 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	4,10	+4,1 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,28	+5,9 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,18	+6,1 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,98	+6,4 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,00	+2,7 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,80	+2,8 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,06	+2,9 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	7,76	+3,1 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	7,36	+3,2 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,80	+1,6 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,30	+3,1 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,60	+2,9 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,10	+3,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,70	+3,5 %
Rungis Ovins (code 159) stade Gros		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,25	+3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	7,85	+2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,50	-0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	6,90	-0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,25	-1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,85	-2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,48	-5,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,38	-5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,05	+9,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	6,85	+9,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,75	+9,9 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,45	+10,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,57	+2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,27	+2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,17	+2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,97	+2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,20	+16,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,00	+16,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,80	+17,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,60	+18,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,12	+5,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,02	+5,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,92	+5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,59	+16,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,49	+17,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,39	+17,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,19	+18,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,87	+8,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,77	+8,6 %

FranceAgriMer Cotations et Informations de conjoncture

L'Arboreal - A3 - 12, rue Rol-Tanguy
93555 Montreuil sous bois cedex

tél : 01 73 30 20 84

fax : 01 73 30 20 89

Responsable de la diffusion : le Directeur Général

La reproduction et la diffusion, même partielles, même gratuites, de ce message et de ses données sont interdites, sauf accord contractuel de FranceAgriMer (article L.122-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle)