



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

www.RNM.franceagrimer.fr

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

mardi 01 déc.
 2015
 11h23

	Moyen	varia. en %
Rungis Viande Désossée (€ HT) (code 162) stade Gros		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,95	+1,6 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,13	-0,2 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,79	+1,2 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,81	+1,8 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	5,59	-7,8 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	6,60	-1,6 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,55	+3,5 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,78	-2 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,81	-7,9 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	5,22	-9,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	7,01	-10,9 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	7,88	-12,1 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	14,94	+15,4 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	19,11	+5,1 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,34	+6,7 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,04	+5,4 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,71	+8 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,97	+3,5 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,65	+1,1 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,64	+2,2 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,53	+6,3 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,69	-1,5 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,31	+1,9 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	16,02	+1,6 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,19	+10,3 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,71	+3,5 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,30	+1,1 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,88	-3 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,00	=
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,80	-7,3 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,08	+1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	5,61	-11,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,03	+11 %

AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,71	-0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,75	+7,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,09	-1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,45	-5,3 %
Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
CHEVREAU (entier) France : le kg	8,70	
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	2,30	=
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,45	=
DINDE (filet) France standard : le kg	5,20	=
FOIE GRAS canard France extra : le kg	26,00	+1,5 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	22,50	+0,9 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	18,50	+1 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	17,00	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,60	+2,7 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,30	+0,4 %
PINTADE (entière) effilé France label : le kg	4,87	+1,5 %
PINTADE (entière) prêt à cuire France label : le kg	4,99	+0,8 %
PINTADE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	3,90	=
POULE (entière) effilé France au sol : le kg	2,20	=
POULE (entière) effilé France standard : le kg	1,80	=
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	3,60	=
POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg	2,25	=
POULET (filet) Belgique standard : le kg	4,70	=
POULET (filet) France label sous-vide : le kg	9,40	=
POULET (filet) France standard sous-vide : le kg	5,75	=
POULET aile Belgique standard : le kg	1,80	-1,1 %
Rungis Porc Découpe de gros hebdo (€ HT) (code 168) stade Gros		

PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,40	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,21	-7 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,62	-1,9 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,30	-5 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,90	-1,7 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,54	-3,8 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,73	-0,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	1,92	-5,9 %
PORC I.M.R.2003 : le kg	120,73	-2,8 %
Rungis Produits tripiers (€ HT) (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	8,00	+2,6 %
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	6,00	=
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	18,50	=
VEAU (foie) U.E. : le kg	9,00	-2,2 %
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	27,00	+3,8 %
VEAU (rognon) : la pièce	3,40	=
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	2,90	=
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 (€ HT) (code 157) stade Gros		
BOEUF génisse (carcasse) France cat. E : le kg	5,50	-1,8 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,30	-1,9 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,10	-1,9 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,28	-0,4 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,47	-0,4 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,67	-0,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,08	+2,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,98	+2,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,89	+2,5 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	3,90	-2,5 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,50	-2,8 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	4,87	-0,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,78	-0,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,47	-0,7 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,28	-3,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,76	-2,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,21	-2,1 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,79	-0,7 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,68	=
Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,83	+9,1 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,73	+9,4 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,60	+9,3 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,50	+9,5 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,30	+10 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,63	+9,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,53	+10 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	4,20	+10,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	4,00	+10,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,90	+11,1 %

VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	11,41	+1,9 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	9,47	+2,9 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,87	+3,6 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,88	+6 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,38	+6,5 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	8,31	+2,8 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	8,00	+3 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,81	+3,5 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	6,20	+3,9 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,31	+4,5 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,90	+4,9 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,70	+5,1 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,50	+5,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,40	+4,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,31	+4,5 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	5,00	+4,8 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,61	+5,3 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	4,40	+5,5 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,70	+5,1 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,61	+5,3 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,40	+5,5 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,41	+1,4 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,13	+0,2 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,43	+0,1 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,13	+0,1 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	7,73	+0,1 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	6,13	+0,2 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,63	+0,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,93	+0,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,43	+0,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,03	+0,2 %
Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,63	+1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,20	+1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,70	+1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,14	+2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,36	+2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,89	+1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,37	-0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,27	-0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,26	+0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,06	+0,9 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,96	+0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,66	+0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,11	-2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,81	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,71	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,51	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,96	-3,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,76	-3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,56	-3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,36	-3,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,59	-2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,49	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,39	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,34	-1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,24	-1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,14	-1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	4,94	-2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,48	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,38	+0,2 %

FranceAgriMer Cotations et informations de conjoncture
L'Arborial - 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)