



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

www.RNM.franceagrimer.fr

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL
COLLECTIVITE (code=M4261)
Février 2016

mardi 01 mars
2016
10h37

	Moyen	varia. en %
MIN Rungis Viande désossée (€ HT) (code 162) stade Gros		
Bovins		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,65	-5,9 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,64	-1,3 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,69	-2,9 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,63	-0,9 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,60	-7,1 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	6,18	-5,9 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,52	-4,1 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,46	-5,2 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,82	-3,1 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,45	-0,4 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vidé : le kg	6,49	-0,9 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	7,49	-0,8 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vidé : le kg	11,85	-1,5 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	18,20	-11,5 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,60	+1,4 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,00	-6 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,75	-3,7 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,97	+0,2 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,56	-5 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,66	-2,5 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,70	-2,4 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,53	-2,2 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,50	-4,3 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	15,51	-7,2 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,97	-0,9 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,79	-1,6 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,56	+3,3 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,75	-3,9 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,00	-1,2 %
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,01	-8,7 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,17	-2,8 %

Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	6,04	+0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,71	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,72	-6,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	6,64	+0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,19	+5,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,90	+1 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	8,13	-20,3 %
Volailles		
CAILLE pleine - de 180 g France : la pièce	1,50	=
CAILLE pleine +180g France : la pièce	1,65	=
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,60	=
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	1,75	=
CANARD (magret) France standard : le kg	11,31	-0,8 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,20	=
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	3,77	+1,9 %
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	3,50	=
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,40	=
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	+1,3 %
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	26,09	+0,3 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	24,09	+0,4 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	19,19	+1 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	17,09	+0,5 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	3,55	-1,4 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,30	=
PINTADE (entière) effilé France label : le kg	4,90	=
PINTADE (entière) prêt à cuire France label : le kg	5,00	=
PINTADE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	3,90	=
POULE (entière) effilé France au sol : le kg	2,30	+2,2 %
POULE (entière) effilé France standard : le kg	1,90	+2,7 %
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	1,70	=
MIN Rungis Porc Découpe hebdo (€ HT) (code 168) stade Gros		
Porcins		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,40	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,10	-2,6 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,56	-0,4 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,24	=
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,80	-0,4 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,34	-5,3 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,74	+0,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	1,86	-2,1 %
PORC I.M.R.2003 : le kg	117,16	-0,4 %
MIN Rungis Produits tripiers (€ HT) (code 153) stade Gros		
Bovins		
BOEUF (coeur) : le kg	0,70	=
BOEUF (foie) : le kg	1,10	=
BOEUF (hampe) : le kg	5,10	=
BOEUF (joue noix) : le kg	9,50	+7 %
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	+1,4 %
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	30,00	=
VEAU (rognon) : la pièce	3,40	=
VEAU (tête) blanc roulée : le kg	7,50	=
VEAU (tête) noir roulée : le kg	4,50	=
Ovins		

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	10,00	=
AGNEAU (rognon blanc) : le kg	2,80	=
Porcins		
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	=
MIN Rungis Gros Bovins (€ HT) (code 157) stade Gros		
Bovins		
BOEUF génisse (carcasse) France cat. E : le kg	5,50	-3 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,30	-3,1 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,10	-3,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,15	-5,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,36	-6,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,04	-4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,32	+1,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,22	+1,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,12	+1,6 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,00	-4,1 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,60	-4,5 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	4,90	-6,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,80	-6,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,50	-6,8 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,94	-4,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,70	-8,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,01	-9,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,92	+1,7 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,82	+1,8 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		

Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,13	-3,5 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,03	-3,6 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,89	+0,2 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,79	+0,2 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,59	+0,2 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,89	-4,9 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,79	-5 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	4,49	+0,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	4,29	+0,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	4,19	+0,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	11,80	-1,1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	10,00	-0,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	8,50	-0,4 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	6,30	+0,6 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,80	+0,7 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	8,88	+0,3 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	8,58	+0,4 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	7,38	+0,4 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	6,78	+0,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,70	+0,9 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	5,30	+0,8 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,10	+1 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,90	+0,8 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,78	+0,5 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,68	+0,5 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	5,38	+0,6 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	5,00	+0,8 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	4,80	+0,8 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	5,10	+1 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	5,00	+0,8 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,80	+0,8 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,12	-13,8 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,92	-13,6 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,11	-3,1 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,81	-3,2 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	8,31	-3,8 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,77	-15,2 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,32	-15,6 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,65	-3,6 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	6,15	-3,9 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,75	-4,2 %

MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,85	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,65	+0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,97	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,47	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,82	-1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,52	-1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,22	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,02	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,10	-2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	6,90	-2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,74	-3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,44	-3,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,88	-1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,58	-1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,38	-2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,18	-2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,26	-4,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,06	-4,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,86	-4,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,66	-5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,18	-2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,08	-2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,88	-3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,70	-5,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,60	-6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,50	-6,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,30	-6,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,93	-4,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,83	-4,9 %

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)