

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



www.RNM.franceagrimer.fr

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

mardi 05 avr.
2016
09h01

	Moyen	varia. en %
MIN Rungis Viande désossée (€ HT) (code 162) stade Gros		
Bovins		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,56	-1,9 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,08	-8,4 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,65	-0,7 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,53	-1,8 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	5,45	-2,7 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	5,94	-3,9 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,47	-1,4 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,85	+5,2 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,74	-1,2 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	5,33	-2,4 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	6,59	+1,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	7,59	+1,3 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	13,19	+11,3 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	16,94	-6,9 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,60	=
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,84	-3,2 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,38	+9,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,92	-1 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,55	-0,2 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,60	-1,3 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,44	-4,6 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,56	+0,4 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,80	-12,7 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	15,91	+2,6 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,76	-3 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,65	-2,1 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,40	-2,1 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,85	+1 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,93	-1,8 %
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,38	+4,5 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,38	+2,8 %

Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	6,39	+5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,46	-5,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	8,06	+19,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	6,60	-0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,25	+5,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	5,04	+2,9 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU LAIT (entier) France : le kg	10,30	
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	11,10	
Porcins		
COCHON LAIT (entier) France : le kg	6,52	
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	9,17	+12,9 %
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	11,20	-1 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,20	=
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	3,90	+3,2 %
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	=
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	26,50	+1,6 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	24,50	+1,7 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	20,78	+8,3 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	17,50	+2,4 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	3,65	+2,8 %
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	=
POULE (entière) effilé France standard : le kg	1,90	=
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	1,09	-1,8 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,55	-0,4 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,24	=
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,80	=
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,45	+4,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,73	-0,4 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	1,85	-1,1 %
PORC I.M.R.2003 : le kg	117,02	-0,1 %
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	=
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	=
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	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,30	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,10	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,13	-0,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,43	+1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,13	+1,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,04	-8,7 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,94	-9 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,84	-9,3 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,00	=
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,60	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	4,74	-3,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,64	-3,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,34	-3,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,00	+0,9 %

BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,68	-0,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,15	+3,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,61	-10,6 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,51	-11 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,09	-1,2 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,99	-1,2 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,79	-2 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,69	-2,1 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,49	-2,2 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,79	-2,6 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,69	-2,6 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	4,39	-2,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	4,19	-2,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	4,09	-2,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	11,80	=
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	10,00	=
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	8,50	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	6,30	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,80	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	8,72	-1,8 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	8,36	-2,6 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	7,27	-1,5 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	6,67	-1,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,67	-0,5 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	5,27	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,07	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,87	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,67	-1,9 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,57	-1,9 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	5,27	-2 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,97	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	4,77	-0,6 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	5,10	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	5,00	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,80	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,20	+1,5 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,00	+1,5 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,15	+0,4 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,85	+0,5 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	8,35	+0,5 %

VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,80	+0,7 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,40	+1,7 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,78	+2 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	6,28	+2,1 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,88	+2,3 %
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	9,44	+6,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,24	+6,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,66	+8,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,20	+9,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,17	+5,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,87	+5,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,55	+5,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,35	+5,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,72	+8,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,52	+8,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,32	+8,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,02	+9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,37	+8,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,01	+7,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,81	+8,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,61	+8,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,90	+10,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,70	+10,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,50	+10,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,30	+11,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,71	+10,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,61	+10,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,47	+12,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,40	+12,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,30	+12,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,20	+12,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,00	+13 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,44	+10,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,34	+10,6 %

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)