



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

www.RNM.franceagrimer.fr

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

	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	4,83	+1,9 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,88	+9,7 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,74	+2 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,61	-0,9 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	5,94	+2,6 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	6,65	+3,3 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,41	+1,2 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,66	+19,1 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,70	+21,7 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	5,80	+5,1 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	7,64	+15,4 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	9,50	+21 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	13,32	+2 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	16,85	+1,1 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,33	-4 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,04	-4,5 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,50	+4,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,88	-2 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,57	+1,5 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,56	-0,4 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,99	-10,3 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,82	+4,8 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,40	-7,8 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	16,48	-2,7 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,44	-2,5 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,95	-7,9 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,24	-0,1 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	10,41	+3,3 %

VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,90	=
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,38	+0,8 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,16	-0,6 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	9,26	+33,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	3,79	-5 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,94	-10,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,81	-7,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,39	+11,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	7,34	+28,1 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	10,50	+0,2 %
Porcins		
COCHON LAIT (entier) France : le kg	6,30	-0,9 %
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	7,80	-4,6 %
Volailles		
CAILLE pleine - de 180 g France : la pièce	1,45	-3,3 %
CAILLE pleine + 180g France : la pièce	1,60	-3 %
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,55	-3,1 %
CAILLE prêt à cuire + 180g France : la pièce	1,70	-2,9 %
CANARD (magret) France standard : le kg	11,77	+4,5 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,36	+1,7 %
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	3,90	=
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	3,50	=
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,46	+0,6 %
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	2,24	-0,9 %
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	28,00	+3,9 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,00	+4,3 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	23,00	+6,5 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	18,77	+5,8 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	3,22	-7,2 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,20	-1,1 %
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	2,25	-0,4 %

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	1,05	+5 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,67	+2,7 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,32	+3,6 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,91	+4,7 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,52	+5 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,87	+2,9 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,09	+7,8 %
PORC I.M.R.2003 : le kg	121,13	+3,9 %
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	6,50	-14,5 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,20	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,25	-16,3 %
BOEUF (onglet) : le kg	9,00	=
BOEUF (panse) échaudée : le kg	2,60	=
BOEUF (queue) : le kg	5,63	-6,3 %
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	17,75	-4,1 %
VEAU (foie) U.E. : le kg	7,63	-8,2 %

VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,13	-5,8 %
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	28,50	-5 %
VEAU (rognon) : la pièce	3,20	-2,4 %
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	5,57	+1,3 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,37	+1,1 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,09	-0,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,32	+1,6 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,62	+1,6 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,17	-0,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,67	-8,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,56	-8,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,46	-8,9 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,08	+2 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,68	+2,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	4,86	+3,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,68	+1,7 %

BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,30	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,12	-1,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,62	-1,7 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,12	-1,9 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,46	-6,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,36	-6,7 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,65	-5,9 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,55	-6,1 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,23	-3,9 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,04	-6 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,75	-8,5 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,39	-5,3 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,29	-5,5 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,82	-5,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,62	-6,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,52	-6,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	11,49	-1,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	9,64	-2,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	8,21	-2,5 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	6,11	-2,2 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,69	-1,2 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	8,49	-0,8 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	8,08	-0,9 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	7,08	-1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	6,35	-3,2 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,49	-1,3 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	5,08	-1,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,88	-1,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,69	-1,5 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,62	+1,1 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,47	+0,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	5,00	-3,1 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,78	-1,4 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	4,58	-1,5 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,99	-1,4 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,88	-1,4 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,69	-1,5 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,81	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,61	=
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,70	-0,1 %

VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,40	-0,1 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	7,77	-1,9 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,21	-2,6 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	4,81	-2,8 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,30	-0,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,80	-0,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,26	-2,8 %
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,50	-4,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,30	-4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,80	-4,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,50	-4,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,32	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	7,02	-2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,41	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,21	-3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,36	-6,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,16	-6,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,96	-7,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,66	-7,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,00	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,67	-0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,50	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,30	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,50	-1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,30	-1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,10	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,90	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,39	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,29	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,19	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,90	-2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,80	-2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,70	-2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,50	-2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,21	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,12	+1,4 %

tél : 01 73 30 20 67

fax : 01 73 30 30 46

Responsable de la diffusion : le Directeur Général

Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation de FranceAgriMer (article L.122-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle)