



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

[www.RNM.franceagrimer.fr](http://www.RNM.franceagrimer.fr)

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

	<b>Moyen</b>	<b>varia. en %</b>
<b>MIN Rungis Viande désossée (€ HT)</b> (code 162) stade Gros		
<b>Bovins</b>		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>5,00</b>	<b>+3,7 %</b>
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	<b>7,67</b>	<b>+11,6 %</b>
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	<b>5,59</b>	<b>-2,6 %</b>
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	<b>5,63</b>	<b>+0,2 %</b>
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	<b>5,95</b>	<b>+0,2 %</b>
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	<b>7,09</b>	<b>+6,6 %</b>
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>3,44</b>	<b>+0,6 %</b>
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>10,81</b>	<b>+11,9 %</b>
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>10,71</b>	<b>+10,4 %</b>
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	<b>6,55</b>	<b>+12,9 %</b>
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	<b>7,55</b>	<b>-1,2 %</b>
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	<b>9,24</b>	<b>-2,7 %</b>
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	<b>14,07</b>	<b>+5,6 %</b>
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	<b>19,15</b>	<b>+13,6 %</b>
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>3,38</b>	<b>+1,5 %</b>
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>3,94</b>	<b>-2,5 %</b>
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	<b>7,60</b>	<b>+1,3 %</b>
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>4,92</b>	<b>+1 %</b>
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>5,53</b>	<b>-0,9 %</b>
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>4,59</b>	<b>+0,7 %</b>
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>4,76</b>	<b>-4,6 %</b>
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>9,76</b>	<b>-0,6 %</b>
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>4,41</b>	<b>+0,2 %</b>
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>17,34</b>	<b>+5,2 %</b>
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>5,33</b>	<b>-2 %</b>
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>5,74</b>	<b>-3,5 %</b>
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>7,09</b>	<b>-2,1 %</b>
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	<b>10,02</b>	<b>-3,7 %</b>

VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,67	-5,9 %
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,40	+0,4 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,90	-3,6 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	9,18	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,26	+12,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,03	+1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,60	-3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,64	+18,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	7,53	+2,6 %
<b>MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros</b>		
<b>Ovins</b>		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	10,50	=
<b>Porcins</b>		
COCHON LAIT (entier) France : le kg	6,30	=
<b>Caprins</b>		
CHEVREAU (entier) France : le kg	7,80	=
<b>Volailles</b>		
CAILLE pleine - de 180 g France : la pièce	1,40	-3,5 %
CAILLE pleine + 180g France : la pièce	1,55	-3,1 %
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,50	-3,2 %
CAILLE prêt à cuire + 180g France : la pièce	1,65	-2,9 %
CANARD (magret) France standard : le kg	12,00	+2 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,50	+1,5 %
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	10,50	+0,4 %
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	2,20	-1,8 %
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	=
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,00	=
FOIE GRAS canard France standard : le kg	23,00	=
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	19,00	+1,2 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	3,13	-3,1 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,20	=
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	=

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	=
<b>MIN Rungis Porc Découpe hebdo (€ HT) (code 168) stade Gros</b>		
<b>Porcins</b>		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,40	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,25	+18,1 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,75	+3 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,46	+6 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,99	+2,7 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,63	+4,4 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,00	+4,5 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,28	+9,1 %
PORC I.M.R.2003 : le kg	127,14	+5 %
<b>MIN Rungis Produits tripiers (€ HT) (code 153) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
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	=
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,20	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,00	-5,9 %
BOEUF (onglet) : le kg	9,00	=
BOEUF (panse) échaudée : le kg	2,60	=
BOEUF (queue) : le kg	5,50	-2,1 %
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	17,50	-1,4 %
VEAU (foie) U.E. : le kg	7,50	-1,6 %

VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,00	-2 %
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	28,00	-1,8 %
VEAU (rognon) : la pièce	3,20	=
VEAU (tête) blanc roulée : le kg	7,50	=
VEAU (tête) noir roulée : le kg	4,50	=
<b>Ovins</b>		
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	=
<b>Porcins</b>		
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	=
<b>MIN Rungis Gros Bovins (€ HT) (code 157) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
BOEUF génisse (carcasse) France cat. E : le kg	5,43	-2,5 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,23	-2,6 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	4,93	-3,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,32	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,62	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,02	-2,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,75	+3,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,54	-0,8 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,44	-0,8 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	3,93	-3,7 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,53	-4,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	4,63	-4,5 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,43	-5,3 %

BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,03	-6,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,02	-1,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,43	-4,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	3,92	-4,6 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,51	+2 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,41	+2,1 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,53	-3,3 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,43	-3,4 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,13	-2,4 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,83	-5,2 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,50	-6,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,33	-2,1 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,23	-2,1 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,70	-3,1 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,50	-3,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,40	-3,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	11,37	-1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	9,47	-1,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	8,07	-1,7 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	6,00	-1,8 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,57	-1,9 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	8,40	-0,9 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	8,00	-1,1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	7,00	-1,1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	6,10	-3,9 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,37	-2 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	5,00	-1,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,80	-1,8 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,60	-1,7 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,69	+1,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,49	+0,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,79	-4 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,70	-1,9 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	4,50	-2 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,89	-1,8 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,79	-1,8 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,59	-1,9 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,96	+2,6 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,76	+2,7 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,64	-0,7 %

VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,34	-0,7 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	7,54	-2,8 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,36	+2,9 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	4,96	+3,1 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,27	-0,5 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,77	-0,5 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,07	-3,8 %
<b>MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros</b>		
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,42	-0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,22	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,72	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,42	-1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,75	-7,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,45	-8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,00	-6,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,80	-6,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,10	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	6,90	-3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,74	-3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,44	-3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,08	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,78	+1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,68	+3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,48	+3,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,26	-3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,06	-3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,93	-2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,73	-2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,42	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,32	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,22	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,65	-4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,55	-4,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,45	-4,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,25	-4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,21	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,11	=

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)