



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

www.RNM.franceagrimer.fr

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE (code=M4261)
Août 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	4,51	-2,6 %
BOEUF vache (bavette d'ailoyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,09	-13,4 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,63	+1,1 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,45	-2,9 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	5,96	-3,7 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	7,10	+3 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,14	-0,6 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,69	+2,2 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,18	+0,1 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	5,76	+9,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	8,05	+2,8 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	9,10	-6,3 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	13,32	+1,1 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	18,29	+1,2 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,35	-2,3 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,79	=
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,47	-2,1 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,60	-7,1 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,50	-4 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,59	+0,7 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,30	-3,4 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,28	-3,7 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,83	-7,1 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	15,27	-7,2 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,01	-16,1 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,13	-5,9 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,74	-5,7 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,96	-5 %

VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,75	+1,4 %
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,00	-6,9 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,78	+2 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	10,34	+0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	2,81	-8,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,40	-4,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	3,90	-12,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,71	+9,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	8,15	+2,3 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	10,50	=
Porcins		
COCHON LAIT (entier) France : le kg	6,20	-0,5 %
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	7,80	=
Volailles		
CAILLE pleine - de 180 g France : la pièce	1,40	=
CAILLE pleine +180g France : la pièce	1,55	=
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,50	=
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	1,65	=
CANARD (magret) France standard : le kg	12,00	=
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,50	=
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	=
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	=
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	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	3,02	+7,4 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	4,90	-1,2 %
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	=
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	1,48	+2,8 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,81	=
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,65	+1,1 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,02	-0,3 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,67	-5 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,08	+1,3 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,50	+3,7 %
PORC I.M.R.2003 : le kg	132,85	+0,5 %
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	=
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,20	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,00	=
BOEUF (onglet) : le kg	9,00	=
BOEUF (panse) échaudée : le kg	2,60	=
BOEUF (queue) : le kg	5,50	=
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	=
VEAU (foie) U.E. : le kg	7,50	=

VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,00	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	28,00	=
VEAU (rognon) : la pièce	3,20	=
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	5,40	-0,2 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,20	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	4,90	-0,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,40	-0,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,60	-0,5 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,00	+0,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,40	-6,2 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,20	-4,8 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,10	-4,5 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	3,90	-0,3 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,50	-0,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	4,80	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,60	=

BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,20	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,00	-2,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,50	-0,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	3,90	-0,3 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,08	-7,6 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	1,98	-7,9 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	2,81	-8,2 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	2,71	-8,4 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,11	-9,9 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	2,81	-10,8 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	2,71	-7,2 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,61	-8,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,51	-9 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	2,71	-11,1 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	2,51	-11,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,41	-12,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	11,00	-1,9 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	9,00	-3,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,60	-3,8 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,60	-5,1 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,10	-5,6 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,90	-3,9 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	7,50	-4,2 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,50	-4,8 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	5,60	-5,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,80	-6,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,50	-6,8 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,30	-7,1 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,10	-7,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,00	-6,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,80	-6,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,10	-7,2 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,10	-7,2 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,90	-7,6 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,20	-7,1 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,10	-7,2 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,90	-7,6 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,54	-5,3 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,34	-5,5 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,00	-4,2 %

VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	7,66	-5 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,86	-5,5 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	4,94	-5,9 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	4,54	-6,4 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,74	-5,1 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,24	-5,6 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,54	-6,4 %
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,29	-1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,03	-1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,53	-2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,23	-2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,44	-2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,15	-2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,75	-3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,55	-3,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	6,83	-2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	6,63	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,53	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,23	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,75	-3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,55	-3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,45	-3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,25	-3,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,87	-4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,67	-4,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,57	-4,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,37	-5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,34	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,24	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,14	-2,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,23	-4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,13	-4,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,03	-4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	4,83	-4,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,00	-5,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,90	-5,2 %

 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)