



DRIAAF 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)  
Janvier 2017

	Moyen	varia. en %
<b>MIN Rungis découpe de viande (€ HT) (code 162) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,79	-0,6 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,86	+4,3 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,53	+1,7 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,80	+0,3 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	5,29	+3,9 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	5,86	+2,8 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,41	-0,6 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,30	-9,4 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,93	+6,2 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	5,10	-1,2 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	6,56	-2,4 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	7,50	-14,4 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	14,95	-19,6 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	19,49	-19,1 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,75	+0,5 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,70	+2,4 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,33	-14,9 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,85	-1,6 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,75	+3 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,26	-2,3 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,72	-0,5 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,90	-0,9 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,99	+6,6 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	18,98	-8,4 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,31	-2 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,16	+1,4 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,21	-0,1 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	10,46	+0,3 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,00	=
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,44	+0,5 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,04	-3,7 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	5,30	-1,9 %

AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,41	+7,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,09	-12,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,63	+0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,25	-3,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,50	-7,4 %
<b>MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros</b>		
<b>Ovins</b>		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	11,00	+1,9 %
<b>Caprins</b>		
CHEVREAU (entier) France : le kg	8,80	-20,4 %
<b>Volailles</b>		
CAILLE pleine - de 180 g France : la pièce	1,50	+2 %
CAILLE pleine +180g France : la pièce	1,65	+1,9 %
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,70	+4,9 %
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	1,80	+3,4 %
CANARD (magret) France standard : le kg	11,80	-1,7 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,30	=
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	3,80	=
CANE de Barbarie (entière) effilé 2-2,3 kg France standard : le kg	4,00	=
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,32	+1,8 %
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,40	=
DINDE (filet) France standard : le kg	4,80	+0,6 %
FOIE GRAS canard France extra : le kg	30,18	-2,2 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,53	-6 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	24,53	-4,7 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	20,65	-2,4 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,35	-10,1 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,40	-2,5 %
PINTADE (entière) effilé France label : le kg	5,00	+0,8 %
PINTADE (entière) prêt à cuire France label : le kg	5,10	+0,8 %
PINTADE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	3,90	=
POULE (entière) effilé France au sol : le kg	2,32	+1,3 %
POULE (entière) effilé France standard : le kg	1,95	+2,6 %
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	3,90	+2,1 %
POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg	2,30	=

POULET (filet) Belgique standard : le kg	4,70	=
POULET (filet) France label sous-vide : le kg	9,50	+0,4 %
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	1,29	-1,5 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,78	-1,4 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,45	=
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,94	=
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,57	-1,9 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,02	-0,3 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,38	-1,2 %
PORC I.M.R.2003 : indice	126,25	-0,1 %
<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	9,00	=
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,50	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	5,00	=
BOEUF (onglet) : le kg	8,50	=
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	18,00	=
VEAU (foie) U.E. : le kg	10,00	=
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,80	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	30,00	-3,8 %
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	10,50	+1,9 %
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	6,00	=
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	5,36	+3,1 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,10	+2 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	4,80	+2,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,30	+1,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,50	+1,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,80	+0,9 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,00	+8,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,90	+10,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,80	+10,7 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	3,80	+2,7 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,40	+3 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	4,50	+0,7 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,32	+0,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	3,92	+1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,04	+2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,83	+3,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,23	+4,4 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,80	+10,7 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,70	+11,1 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		

<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	<b>4,30</b>	<b>+2,9 %</b>
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	<b>4,20</b>	<b>+2,9 %</b>
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	<b>5,02</b>	<b>+1 %</b>
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	<b>4,72</b>	<b>+1,1 %</b>
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	<b>4,62</b>	<b>+1,1 %</b>
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	<b>4,10</b>	<b>+3 %</b>
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	<b>4,00</b>	<b>+3,1 %</b>
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	<b>4,52</b>	<b>+1,1 %</b>
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	<b>4,32</b>	<b>+1,2 %</b>
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	<b>4,22</b>	<b>+1,2 %</b>
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	<b>10,90</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	<b>8,90</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	<b>7,50</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	<b>5,50</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	<b>5,00</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	<b>7,50</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	<b>7,10</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	<b>6,40</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	<b>5,40</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	<b>4,70</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	<b>4,40</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	<b>4,20</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	<b>4,00</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	<b>5,10</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	<b>4,90</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	<b>4,20</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	<b>4,00</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	<b>3,80</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	<b>4,30</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	<b>4,20</b>	<b>=</b>
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	<b>4,00</b>	<b>=</b>
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	<b>6,22</b>	<b>+2,8 %</b>
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	<b>6,02</b>	<b>+2,9 %</b>
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	<b>8,80</b>	<b>+2,9 %</b>
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	<b>8,40</b>	<b>+3,1 %</b>
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	<b>7,60</b>	<b>+3,4 %</b>
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	<b>5,62</b>	<b>+3,1 %</b>
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	<b>5,22</b>	<b>+3,4 %</b>
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	<b>6,62</b>	<b>+4,1 %</b>
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	<b>6,12</b>	<b>+4,4 %</b>
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	<b>5,22</b>	<b>+1,6 %</b>

<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	<b>8,82</b>	<b>-1,7 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>8,52</b>	<b>-1,7 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>8,42</b>	<b>-1,6 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>8,22</b>	<b>-1,7 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	<b>6,40</b>	<b>+4,1 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>6,07</b>	<b>+3,8 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>5,57</b>	<b>+1,6 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	<b>5,37</b>	<b>+1,7 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	<b>7,10</b>	<b>-4,3 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>6,90</b>	<b>-4,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>6,70</b>	<b>-4,6 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>6,40</b>	<b>-4,8 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	<b>5,36</b>	<b>-0,7 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>5,26</b>	<b>-0,8 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>5,16</b>	<b>-0,8 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	<b>5,03</b>	<b>-1,6 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	<b>5,79</b>	<b>-8,8 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>5,59</b>	<b>-9,1 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>5,49</b>	<b>-9,3 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>5,29</b>	<b>-9,6 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>4,95</b>	<b>-3,3 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>4,85</b>	<b>-3,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	<b>4,75</b>	<b>-3,5 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	<b>5,17</b>	<b>-8,5 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>5,07</b>	<b>-8,6 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>4,97</b>	<b>-8,8 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>4,67</b>	<b>-9,3 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>4,70</b>	<b>-4,5 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>4,60</b>	<b>-4,6 %</b>

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)