



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

www.RNM.franceagrimer.fr

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE (code=M4261)
Avril 2017

	Moyen	varia. en %
MIN Rungis découpe de viande (€ HT) (code 162) stade Gros		
Bovins		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,64	+0,7 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,30	+0,8 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,51	+0,5 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,71	-1,4 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,84	+7,6 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	6,21	+4,2 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,52	-1,7 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,51	+23,9 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,74	+15,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,99	+15,9 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vidé : le kg	6,93	+4,8 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	9,01	+8,2 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vidé : le kg	13,35	-4,6 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	17,59	-4,4 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,25	+11,3 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,09	-3,5 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,72	+8,4 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,65	=
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,07	-5,9 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,47	+0,4 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,03	-6,3 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,45	+2,5 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,63	-9,2 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	17,29	+6,6 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,05	-16 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,76	-11,8 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,65	-1,3 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,94	+3,3 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,33	+4,1 %
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,43	-0,5 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,66	-4,3 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	7,65	+24 %

AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	3,35	-14,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	7,06	+19,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,28	-2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,29	+4,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	5,72	+19,9 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	11,00	=
Porcins		
COCHON LAIT (entier) France : le kg	8,41	
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	9,03	+5 %
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	1,70	=
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	1,80	=
CANARD (magret) France standard : le kg	12,00	+2,9 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,72	+3,8 %
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	2,33	-0,9 %
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,40	=
DINDE (filet) France standard : le kg	4,87	+1,5 %
FOIE GRAS canard France extra : le kg	29,00	+2,4 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,37	+4,1 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	24,00	+2,9 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	21,00	+3,3 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	3,80	-4,5 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,13	-1,5 %
PINTADE (entière) effilé France label : le kg	5,00	=
PINTADE (entière) prêt à cuire France label : le kg	5,10	=
PINTADE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	3,90	=
POULE (entière) effilé France au sol : le kg	2,33	-0,9 %
POULE (entière) effilé France standard : le kg	2,00	=
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	4,01	+2,8 %
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	9,70	+2,1 %
POULET (filet) France standard sous-vide : le kg	5,65	-1,7 %
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	0,45	+12,5 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,50	+6,4 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,99	+2,7 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,69	+7,2 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,04	+3,4 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,77	+4,5 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,12	+1,6 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,67	+10,8 %
PORC I.M.R.2003 : indice	134,57	+4,7 %
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	8,50	-5,6 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,50	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,50	-10 %
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	9,25	-7,5 %
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,80	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	30,00	=
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	10,50	=
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	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	=
MIN Rungis Gros Bovins (€ HT) (code 157) stade Gros		
Bovins		
BOEUF génisse (carcasse) France cat. E : le kg	5,50	+0,5 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,20	+0,6 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,00	+1,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,46	+1,8 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,66	+2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,06	+3,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,72	-2,9 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,62	-3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,52	-3,1 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,11	+6,2 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,71	+6,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	4,92	+6,7 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,78	+6,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,38	+5 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,27	+2,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,88	+4,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,29	+5,4 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,34	-4,5 %

BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,24	-4,7 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,81	-5,5 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,71	-5,6 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,41	-6,2 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,11	-6,6 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,81	-8,6 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,61	-5,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,51	-5,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,91	-6,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,71	-7,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,61	-7,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,30	-3 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,88	-1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,67	+1,5 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,50	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,00	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,50	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	7,10	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,40	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	5,40	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,70	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,40	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,20	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,00	=
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,10	=
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,90	=
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,20	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,00	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,80	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,30	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,20	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,00	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,49	+1,4 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,29	+1,5 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,22	+5,9 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,76	+5,4 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	7,77	+3,5 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,89	+1,6 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,49	+1,7 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,79	+1,3 %

VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	6,29	+1,5 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,39	+1,7 %
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	9,09	+5,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,63	+4,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,35	+3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,15	+3,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,08	+6,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,58	+7,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,00	+8,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,80	+8,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,86	+11,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,66	+12,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,26	+12,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,96	+13,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,93	+13,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,83	+13,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,73	+13,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,59	+15,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,58	+14,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,38	+14,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,28	+15,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,08	+15,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,67	+15,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,57	+15,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,47	+16,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,78	+16,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,68	+17,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,58	+17,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,28	+18,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,45	+19 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,35	+19,4 %

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)