



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)  
Juin 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-vidé : le kg	4,90	+1 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,44	-1,7 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,49	-1,4 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,52	-3 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vidé : le kg	6,95	+4,4 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	7,53	+5,3 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,75	-0,8 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	11,70	+9,3 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	12,02	+4,4 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vidé : le kg	7,56	+11 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vidé : le kg	9,25	+14,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	10,28	+0,7 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vidé : le kg	13,67	-0,7 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	18,45	-2,1 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,93	+2,3 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,12	+1,2 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,59	-1,3 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,93	+3,8 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,43	+1,3 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,67	+1,5 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,38	-3,9 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,66	+2,1 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,90	-10,5 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	16,51	-1,1 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,93	-12,9 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,27	-4,5 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,75	+1,7 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,30	+4,8 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,54	+10,2 %
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,33	+7,7 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,57	-0,3 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	12,13	+34,2 %

AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,06	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,99	-3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,10	-9,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	2,08	+36,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	8,80	+22,6 %
<b>MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros</b>		
<b>Ovins</b>		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	11,00	=
<b>Porcins</b>		
COCHON LAIT (entier) France : le kg	8,30	=
<b>Caprins</b>		
CHEVREAU (entier) France : le kg	8,45	-4 %
<b>Volailles</b>		
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	12,29	+2,4 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,80	=
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	2,26	-1,7 %
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,40	=
DINDE (filet) France standard : le kg	4,90	=
FOIE GRAS canard France extra : le kg	29,00	=
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,50	=
FOIE GRAS canard France standard : le kg	24,00	=
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	21,00	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	3,40	-8,1 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	4,96	-2,7 %
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	2,28	-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	4,10	=
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	9,80	=
POULET (filet) France standard sous-vide : le kg	5,60	=
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	0,45	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,54	+2 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,85	-5,3 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,65	-0,7 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,08	+0,3 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,74	-2,8 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,26	+1,9 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,81	+2,2 %
PORC I.M.R.2003 : indice	135,89	+0,4 %
<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	8,20	-3,5 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,50	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,46	-0,9 %
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	17,90	-0,6 %
VEAU (foie) U.E. : le kg	8,30	-2,4 %
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,74	-0,9 %
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	29,80	-0,7 %
VEAU (rognon) : la pièce	3,12	-2,5 %
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	=
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	5,80	+0,5 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,50	+0,5 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,30	+0,6 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,60	+0,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,70	-0,3 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,20	+0,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,70	-1,1 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,60	-0,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,50	-0,8 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,60	+0,2 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	4,20	+0,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,10	-0,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,90	-0,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,47	+1,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,40	+1,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,40	+1,5 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,50	=
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,37	-3,3 %

BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,17	-5,2 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,50	-6,9 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,40	-7,1 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,97	-7,9 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,67	-8,5 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,47	-7,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,24	-9 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,14	-9,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,51	-9,1 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,31	-9,6 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,21	-9,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,16	-0,9 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,66	-1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,76	-0,5 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,80	+0,3 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,40	+0,7 %
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	5,00	+0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,70	+0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,60	+0,9 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,40	+0,9 %
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	4,20	+0,2 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	4,00	+0,3 %
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	6,10	-3,8 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,90	-3,9 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,13	-1,2 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,46	-3,2 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	7,38	-4,8 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,50	-4,2 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,10	-4,5 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,54	-1,7 %

VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	6,04	-1,8 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,15	-1,9 %
<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	8,41	-3,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,10	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,90	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,70	-2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,10	-0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,70	+0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,30	+2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,20	+4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,40	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,20	-3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,80	-4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,50	-4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,30	+5,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,20	+5,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,00	+4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,80	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,60	+0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,40	+0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,30	+0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,10	+0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,70	+2,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,60	+2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,50	+2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,87	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,77	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,57	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,30	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,40	+2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,30	+2,5 %

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)