

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

www.RNM.franceagrimer.fr

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE (code=M4261)
Juillet 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	4,53	-7,8 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,15	-4,5 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,44	-0,9 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,59	+1,3 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,81	-16,4 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	7,04	-6,5 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,50	-6,7 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	11,69	-0,1 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,73	-10,7 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vidé : le kg	6,67	-11,8 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vidé : le kg	7,71	-16,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	10,11	-1,7 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vidé : le kg	12,75	-6,7 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	17,81	-3,5 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,71	-5,6 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,95	-4,1 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,80	+2,8 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,72	-4,3 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,03	+10,9 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,59	-1,7 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,17	-4,6 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,85	+2 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,96	+1,5 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	16,70	+1,2 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,61	-6,5 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,93	-6,5 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,59	-2,4 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,61	-6,7 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,80	+5,7 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,00	-3,5 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,34	-3,5 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	11,25	-7,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	2,89	-28,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,78	-3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	4,44	-12,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,91	-8,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	8,38	-4,9 %
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	8,30	=
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	8,00	-5,3 %
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	12,50	+1,7 %
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	2,20	-2,7 %
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	3,10	-8,8 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	4,80	-3,2 %
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	2,25	-1,3 %
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	=
MIN Rungis Porc Découpe hebdo (€ HT) (code 168) stade Gros		
Porcins		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,45	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,54	-0,6 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,88	+1,1 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,65	=
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,05	-1 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,79	+2,2 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,25	-0,3 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,84	+1,1 %
PORC I.M.R.2003 : indice	135,19	-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	7,00	-14,6 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,50	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,30	-3,6 %
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	17,50	-2,2 %
VEAU (foie) U.E. : le kg	7,50	-9,6 %
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	-3,6 %
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	29,00	-2,7 %
VEAU (rognon) : la pièce	2,80	-10,3 %
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	5,80	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,50	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,30	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,60	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,70	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,20	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,58	-4,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,40	-7,7 %

BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,30	-8 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,60	=
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	4,20	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,10	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,90	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,50	+0,7 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,40	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,33	-1,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,50	=
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,02	-14,8 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	1,82	-16,2 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,20	-8,6 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,10	-8,8 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,53	-11,1 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,30	-10,1 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,10	-10,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,90	-10,5 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,80	-10,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,06	-12,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	2,90	-12,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,80	-12,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,00	-1,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,59	-0,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,69	-0,9 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,79	-0,2 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,39	-0,2 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,49	-0,1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	7,09	-0,1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,39	-0,2 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	5,30	-1,9 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,99	-0,2 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,69	-0,2 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,59	-0,2 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,39	-0,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,09	-0,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,89	-0,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,19	-0,2 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,19	-0,2 %

VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,99	-0,3 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,29	-0,2 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,19	-0,2 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,99	-0,3 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,67	-7,2 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,47	-7,5 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,76	-4,1 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,15	-3,7 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,96	-5,7 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,07	-7,8 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	4,58	-10,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,35	-2,9 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,85	-3,1 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,05	-1,9 %
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,40	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,08	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,88	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,68	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,99	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,58	-1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,27	-0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,17	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,28	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,08	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,78	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,48	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,02	-4,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,92	-4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,71	-4,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,52	-5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,50	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,30	-1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,20	-1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,00	-1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,50	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,40	-3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,30	-3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,61	-4,3 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,52	-4,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,31	-4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,19	-2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,28	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,18	-2,3 %

FranceAgriMer Cotations et Informations de conjoncture

L'Arboreal - 12, rue Rol-Tanguy
93555 Montreuil cedex

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)