

**RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE (code=M4261)**  
Août 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	4,60	+1,5 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,18	+0,5 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,49	+0,9 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,71	+2,1 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	6,69	+15,1 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	7,15	+1,6 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,67	+4,9 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,44	-2,1 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,89	+10,8 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	6,56	-1,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	8,38	+8,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	10,59	+4,6 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	12,63	-0,9 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	19,15	+7,5 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,26	-12,1 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,14	+4,8 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,16	-8,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,56	-3,4 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,20	-13,8 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,59	=
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,10	-1,9 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,82	-0,2 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,08	+2,8 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	16,35	-2,1 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,68	+1,3 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,88	-1,2 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,65	+0,9 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,18	-4,6 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,65	-3,1 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,81	-2 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,03	-4,9 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	10,06	-10,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	3,02	+4,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,68	-1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	4,16	-6,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,81	-5,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	8,14	-2,9 %
<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	8,00	=
<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	12,50	=
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	=
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	3,20	+3,2 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	4,80	=
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	=
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	1,53	=
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,92	+1,4 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,65	=
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,00	-1,6 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,67	-4,3 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,17	-2,5 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,81	-1,1 %
PORC I.M.R.2003 : indice	133,73	-1,1 %
<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	7,00	=
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,50	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,30	=
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	=
VEAU (foie) U.E. : le kg	7,50	=
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	29,00	=
VEAU (rognon) : la pièce	2,80	=
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	=
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	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,38	-0,8 %

BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,25	-2,2 %
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	4,93	+0,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,53	+0,7 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,40	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,30	-0,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,50	=
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,03	+0,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	1,83	+0,5 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,11	-2,8 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,01	-2,9 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,44	-2,5 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,24	-1,8 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,04	-1,9 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,81	-3,1 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,71	-3,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	2,91	-4,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	2,81	-3,1 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,71	-3,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,84	-1,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,54	-0,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,64	-0,7 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,70	-1,6 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,30	-1,7 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,40	-1,2 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	7,00	-1,3 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,30	-1,4 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	5,10	-3,8 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,90	-1,8 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,60	-1,9 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,50	-2 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,30	-2,1 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,00	-1,8 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,80	-1,8 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,10	-2,1 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,10	-2,1 %

VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,90	-2,3 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,20	-2,1 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,10	-2,1 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,90	-2,3 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,45	-3,9 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,25	-4 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,51	-3 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	7,91	-2,9 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,61	-5 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	4,81	-5,1 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	4,38	-4,4 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,15	-3,1 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,65	-3,4 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,85	-4 %
<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	8,43	+0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,00	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,80	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,60	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,75	-3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,38	-3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,12	-2,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,02	-2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,23	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,03	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,73	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,43	-0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,87	-2,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,77	-2,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,57	-2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,37	-2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,36	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,16	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,06	-2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,86	-2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,35	-2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,24	-3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,14	-3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,50	-2,1 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>5,40</b>	<b>-2,2 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>5,20</b>	<b>-2,3 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>5,10</b>	<b>-1,9 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>5,07</b>	<b>-4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>4,97</b>	<b>-4,1 %</b>

---

**FranceAgriMer – RNM**  
Direction Marchés Etudes Prospective  
L'Arboreal - 12, rue Rol-Tanguy  
93555 Montreuil cedex  
[www.RNM.franceagrimer.fr](http://www.RNM.franceagrimer.fr)  
*fax* : 01 73 30 30 46

Responsable de la diffusion : la Directrice Générale de FranceAgriMer  
Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation de FranceAgriMer (article L.122-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle)