

	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	4,88	+4 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,05	-3 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,49	-0,7 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,95	+3,7 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	5,70	-5,5 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	6,33	-2,9 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,91	=
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,88	-5,1 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,30	-10,7 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	5,35	-7,3 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	6,54	-5,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	8,91	-3,5 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	14,20	-0,5 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	19,44	+7,8 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,98	-1,5 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,17	+1 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,13	+1,7 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,96	-1,8 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,94	-11,6 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,75	-0,2 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,46	+6,4 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,41	-2,7 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,46	+5,8 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	17,00	-0,3 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,90	+9,7 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,49	+3,7 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,69	+9,4 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	10,28	+4,3 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,65	=

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,00	-7 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,89	+0,4 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	5,79	-6,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,21	+6 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,91	+2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,67	+3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,52	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,59	-6,3 %
<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	8,50	=
<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	12,62	+1 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,96	+1,6 %
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	+0,9 %
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	33,47	+15,4 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	30,32	+14,4 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	27,82	+15,9 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	24,71	+17,7 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	5,10	+1 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,60	=
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	2,05	+0,5 %
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	1,36	-0,7 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,84	=
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,26	-2,2 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,87	-0,7 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,46	-2 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,98	-1,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,52	-0,4 %
PORC I.M.R.2003 : indice	122,52	-1,2 %
<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	9,50	+26,7 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,00	+7,7 %
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,50	=
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	9,50	=
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	29,00	=
VEAU (rognon) : la pièce	3,00	=
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	3,10	=
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	5,65	+0,5 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,35	+0,6 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,15	+0,6 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,54	+1,5 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,54	+0,8 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,04	+1 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,63	+11 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,43	+11,8 %

BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,13	+10,2 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,37	-1,4 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,97	-1,5 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,43	+10,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,04	+4,8 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,64	+1,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,98	-2,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,32	-1,5 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,52	-1,7 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	3,10	+13,2 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,80	+14,8 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,93	+5,6 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,83	+5,8 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,59	+3,6 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,39	+3,8 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,19	+4 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,63	+6,1 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,53	+6,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,90	+1,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,80	+1,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,70	+1,9 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,30	+2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,60	-2,3 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,90	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,90	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,50	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,70	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	7,10	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,50	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	5,30	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,17	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,87	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,77	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,57	-0,7 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,07	-0,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,87	-0,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,63	+0,9 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,17	-0,7 %

VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,97	-0,7 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,57	-0,4 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,47	-0,4 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,20	-2,1 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,65	+0,9 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,55	+0,9 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,35	+0,5 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	7,75	+0,5 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,55	+0,8 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,05	+1 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	4,75	+1,1 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,25	+0,8 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,75	+0,9 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,95	+1 %
<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	8,74	+1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,30	+2,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,00	+2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,68	+1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,37	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,07	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,87	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,57	-0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,38	+1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,18	+1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,88	+1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,68	+2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,37	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,27	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,07	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,97	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,28	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,08	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,98	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,78	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,04	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,84	+1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,74	+1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,58	+0,4 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>5,38</b>	<b>+0,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>5,18</b>	<b>+0,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>5,08</b>	<b>+0,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>4,54</b>	<b>+0,9 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>4,44</b>	<b>+0,9 %</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)