

Réalisé par 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)

Décembre 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	4,86	-0,6 %
BOEUF vache (bavette d'aloiau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,07	+0,3 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,50	+0,2 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,75	-3,4 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	5,91	+3,7 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	6,40	+1,3 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,94	+0,5 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,24	-8,1 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,89	+7,1 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	5,21	-2,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	6,45	-1,4 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	9,20	+3,3 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	17,40	+22,5 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	23,73	+22,1 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,91	-1,5 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,27	+1,7 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,49	+5,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,82	-2,8 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,87	-1,4 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,74	-0,2 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,78	+5,9 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,41	=
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,64	+3,3 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	20,19	+18,8 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,68	-3,2 %

VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,12	+9,7 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,54	-2 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	10,76	+4,8 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,69	+0,9 %
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,28	+3,1 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,99	+1,5 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	5,64	-2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,27	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,72	+13,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,70	+0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,41	-7,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,51	-1,7 %
<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	11,52	+35,5 %
<b>Volailles</b>		
CAILLE pleine - de 180 g France : la pièce	1,52	+1,3 %
CAILLE pleine +180g France : la pièce	1,67	+1,2 %
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,72	+1,2 %
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	1,82	+1,1 %
CANARD (magret) France standard : le kg	13,00	+3 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	10,97	+10 %
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	=
CHAPON (entier) effilé France AOC : le kg	27,50	
CHAPON (entier) effilé France label : le kg	7,50	
CHAPON (entier) prêt à cuire France standard : le kg	5,50	
CHAPON DE PINTADE (entier) effilé France label : le kg	10,25	
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,30	+1,8 %

DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,40	=
DINDE (entière) effilé France AOC : le kg	11,00	
DINDE (entière) effilé France label : le kg	8,20	
DINDE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	4,50	
DINDE (filet) France standard : le kg	4,90	=
FOIE GRAS canard France extra : le kg	40,00	+19,5 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	36,44	+20,2 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	33,44	+20,2 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	31,44	+27,3 %
FOIE GRAS oie France : le kg	90,00	
FOIE GRAS oie U.E. : le kg	51,77	
LAPIN (entier) France standard : le kg	5,10	=
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,60	=
MINI CHAPON (entier) effilé France standard : le kg	9,20	
OIE (entière) effilé France label : le kg	8,87	
OIE (entière) effilé France standard : le kg	7,87	
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	=
POULARDE (entière) effilé France AOC : le kg	20,00	
POULARDE (entière) effilé France label : le kg	7,50	
POULE (entière) effilé France au sol : le kg	2,25	=
POULE (entière) effilé France standard : le kg	2,05	=
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	1,38	+1,5 %

PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,80	-1,4 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,26	-0,4 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,85	-0,7 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,41	-2 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,87	-3,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,46	-2,8 %
PORC I.M.R.2003 : indice	121,48	-0,8 %
<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	10,00	+5,3 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,00	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,50	=
BOEUF (onglet) : le kg	7,50	-11,8 %
BOEUF (panse) échaudée : le kg	2,60	=
BOEUF (queue) : le kg	7,00	+27,3 %
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	19,00	+5,6 %
VEAU (foie) U.E. : le kg	9,10	-4,2 %
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	32,00	+10,3 %
VEAU (rognon) : la pièce	3,40	+13,3 %
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	2,20	+4,8 %
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	5,64	-0,2 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,34	-0,2 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,14	-0,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,52	-0,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,52	-0,3 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,02	-0,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,17	-12,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,00	-12,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,77	-11,5 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,34	-0,7 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,94	-0,8 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,46	+0,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,05	+0,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,66	+0,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,92	-0,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,18	-2,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,38	-3,1 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,82	-9 %

BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,51	-10 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,03	+2,5 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,93	+2,6 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,61	+0,4 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,40	+0,5 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,20	+0,5 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,73	+2,8 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,63	+2,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,93	+0,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,83	+0,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,73	+0,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,34	+0,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,64	+0,5 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,94	+0,5 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,94	+0,7 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,54	+0,7 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,74	+0,5 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	7,14	+0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,54	+0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	5,34	+0,8 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,14	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,84	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,74	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,54	-0,7 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,04	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,84	-0,6 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,74	+2,4 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,14	-0,7 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,94	-0,8 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,54	-0,7 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,44	-0,7 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,24	+1 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,90	+4,4 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,80	+4,5 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,58	+2,8 %

VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	7,98	+3 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,78	+3,5 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,30	+4,9 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,00	+5,3 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,45	+3,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,95	+3,5 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,16	+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	9,46	+8,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,05	+9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,76	+9,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,44	+9,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,39	+0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,11	+0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,85	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,55	-0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,77	+5,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,47	+4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,17	+4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,97	+4,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,46	+1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,36	+1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,16	+1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,06	+1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,44	+2,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,24	+2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,14	+2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,94	+2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,08	+0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,88	+0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,78	+0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,62	+0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,42	+0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,22	+0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,12	+0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,67	+2,6 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg
--

4,56
------

+2,7 %
--------

---

**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)