

Réalisé par DRIAAF Ile de France - SRISE - centre RNM : RUNGIS (tél:0141734803)
RNM.franceagrimer.fr

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE

(code=M4261)

Février 2018

	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	4,86	-1 %
BOEUF vache (bavette d'aloiau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,51	+4 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,59	+2 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,76	-0,9 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,67	-9,6 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	6,55	-1,2 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,95	-1 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,25	-0,1 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,31	-3,4 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vidé : le kg	4,74	+6,8 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,80	-5,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	7,52	-0,5 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vidé : le kg	11,19	-19,1 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	17,66	-5,8 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,97	-1,5 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,16	-1,1 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,95	+1,9 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,09	+6,5 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,31	-2,9 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,58	-0,9 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,70	+2 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,35	-0,5 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,42	-3,2 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	17,10	-15,4 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,10	+5,5 %

VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,19	=
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,65	-1,8 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	10,16	-6,1 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,25	-6,6 %
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,64	-5 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,03	-1,4 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	5,99	+9,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,56	+5,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,41	+0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	6,31	+7,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,41	+8,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	5,03	+14,6 %
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	8,00	-1,5 %
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	8,82	-12 %
Volailles		
CAILLE pleine - de 180 g France : la pièce	1,53	-1,3 %
CAILLE pleine +180g France : la pièce	1,67	-1,8 %
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,72	-1,7 %
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	1,83	-1,6 %
CANARD (magret) France standard : le kg	13,00	=
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	11,30	=
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	3,90	=
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	3,59	+2,6 %
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,54	+0,4 %
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	4,04	+1 %
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,30	=
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	34,00	-6,2 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	28,00	-8,6 %

FOIE GRAS canard France standard : le kg	24,50	-8,1 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	23,00	-10,9 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,05	-7,5 %
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	=
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	1,24	-3,1 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,82	-0,4 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,24	+0,9 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,85	-0,4 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,36	=
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,87	-1 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,49	+3,3 %
PORC I.M.R.2003 : indice	120,17	-0,2 %
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	10,00	=
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	=
BOEUF (panse) échaudée : le kg	2,60	=
BOEUF (queue) : le kg	7,00	=
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	=
VEAU (foie) U.E. : le kg	10,00	+2,6 %
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	30,00	-1,6 %
VEAU (rognon) : la pièce	3,50	=
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	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	=
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	2,20	=
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	5,50	-1,6 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,20	-1,7 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,00	-1,8 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,37	-0,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,25	-2,4 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,75	-3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,21	+15,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,12	+16 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,92	+17,3 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,20	-2,1 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,80	-2,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,34	-1,7 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,93	-1,8 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,53	-1,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,70	-1,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,81	-4,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,01	-5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	3,02	+16,7 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,81	+19,5 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,16	+4 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,05	+3,8 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,55	+3,4 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,36	+3,6 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,16	+3,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,86	+4,3 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,75	+4,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,95	+3,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,86	+4 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,75	+4,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,50	=

VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,70	=
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,50	-0,4 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	6,00	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,60	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,80	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	7,20	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,60	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	5,40	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,20	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,90	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,80	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,60	=
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	4,80	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,20	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	4,00	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,60	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,50	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,30	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,30	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,20	=
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,00	=
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,30	=
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	7,00	=
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,70	=
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,40	=
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,70	=
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	6,20	=
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,40	=
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,89	-2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,54	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,25	-3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,95	-3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,45	+2,1 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,15	+1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,85	+1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,55	+1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,80	-2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,40	-3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,10	-3,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,90	-3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,79	+7,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,70	+7,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,50	+7,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,39	+7,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,40	-3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,20	-3,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,10	-3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,90	-3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,35	+6,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,16	+6,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,05	+6,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,57	-2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,37	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,28	-1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,08	-2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,06	+7,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,96	+7,8 %

FranceAgriMer – RNM
 Direction Marchés Etudes Prospective
 L'Arboreal - 12, rue Rol-Tanguy
 93555 Montreuil cedex
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)