

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

RNM.franceagrimer.fr

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE

(code=M4261)

Juillet 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	4,63	-8,3 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,80	-1,9 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,65	-0,2 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,04	+0,5 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vidé : le kg	6,65	+1,5 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	6,95	-2,8 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,61	-9,1 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	11,00	-2,9 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	11,64	-7,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vidé : le kg	6,56	+8,3 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vidé : le kg	7,64	+5,4 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	9,90	-1 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vidé : le kg	14,00	-7,2 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	18,18	+0,2 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,49	-13,8 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,49	-7,4 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,46	-3,9 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,27	-0,8 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,99	+7,5 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,69	-3,7 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,59	-4 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,68	+1,8 %

VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,51	-2,4 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	15,88	-1,7 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,36	-5,1 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,80	-7,2 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,26	-1,9 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,05	-10,1 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,00	=
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,70	-8,3 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,55	-5,1 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	11,60	+2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	2,61	-36,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	4,95	-19,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	4,33	-25,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	2,04	-9,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	8,63	-3,3 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	11,60	-1,7 %
Porcins		
COCHON LAIT (entier) France : le kg	7,80	-2,5 %
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	7,80	-2,5 %
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	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	3,70	=
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,60	=
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	4,10	=
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,20	-2,2 %

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	=
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	28,00	=
FOIE GRAS canard France standard : le kg	24,50	=
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	23,00	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	3,70	-1,6 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,30	=
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	2,15	-2,3 %
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	0,35	-10,4 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,33	-0,7 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,80	-2,1 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,32	+1,3 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,85	-1,4 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,44	-1,2 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,99	-0,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,66	-0,4 %
PORC I.M.R.2003 : indice	122,46	-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	7,50	-16,7 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,00	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,50	=
BOEUF (onglet) : le kg	8,50	+9 %
BOEUF (panse) échaudée : le kg	2,60	=
BOEUF (queue) : le kg	6,00	=
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	7,50	-11,8 %
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	28,00	=
VEAU (rognon) : la pièce	3,00	=
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	5,44	-2,9 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,14	-3 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	4,94	-3,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,34	-2,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,14	-3,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,84	-2,7 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,54	-11,8 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,44	-12,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,24	-13,2 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,14	-3,7 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,74	-4,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,34	-2,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,94	-3,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,54	-3,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,81	+0,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,91	+0,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,10	=
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,19	-14,2 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,09	-14,7 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,14	-5,4 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,04	-5,6 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,38	-6,6 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,18	-7 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	2,98	-7,5 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,84	-6 %

VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,74	-6,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	2,88	-7,7 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	2,78	-8 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,68	-8,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,06	-1,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,33	-0,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,20	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,70	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,30	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,40	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,80	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,20	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	5,00	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,80	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,50	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,40	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,20	=
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	4,70	=
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,50	=
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,40	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	3,80	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,60	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,20	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,10	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,90	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,98	-2 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,88	-2 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,74	+0,6 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,04	+0,6 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,74	+0,7 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,38	-2,2 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,08	-2,3 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,24	-1 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,74	-1 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,94	-1,2 %
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,63	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,53	-1,5 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,33	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,03	-1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,63	-13,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,43	-14,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,23	-14,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,03	-14,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,34	-7,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,14	-7,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,84	-7,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,64	-8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,79	-15,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,69	-16,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,49	-16,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,39	-16,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,24	-10,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,04	-11 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,94	-11,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,74	-11,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,49	-14,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,29	-15,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,19	-15,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,49	-12,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,39	-12,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,29	-13 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,19	-13,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,12	-12,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,02	-12,4 %

FranceAgriMer – RNM
Direction Marchés Etudes Prospective
L'Arborial - 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)