

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

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE

(code=M4261)

Octobre 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	4,80	-0,4 %
BOEUF vache (bavette d'aloiau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,34	-3,2 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,71	+1,1 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,84	+0,2 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,64	-6 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	6,19	-7,2 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,78	-2,8 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,22	-19,2 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,30	-9,3 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,71	+1,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vidé : le kg	6,78	-1,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	9,84	-2,2 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vidé : le kg	10,89	-7,6 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	18,01	=
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,06	+3,8 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,04	+4,4 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,09	+1,4 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,86	-3,4 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,91	+1,2 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,68	+0,4 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,85	+3,9 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,35	-1,8 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,75	+4,2 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	15,99	+0,3 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,38	+7,8 %

VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,04	+8,1 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,28	+4,3 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,79	-1,4 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,07	+2,5 %
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,47	+0,1 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,85	+2,9 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	6,59	-22,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	3,91	+25,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,43	+1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,26	+9,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,62	-5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,95	-18,6 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	11,60	=
Porcins		
COCHON LAIT (entier) France : le kg	7,80	=
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	8,37	+7,3 %
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	12,82	-1,4 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	10,99	-2,7 %
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	3,98	+2,1 %
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	3,88	+3,5 %
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,68	+0,8 %
CANE de Barbarie (entière) effilé - de 2 kg France standard : le kg	3,98	+3,4 %
CANE de Barbarie (entière) effilé 2-2,3 kg France standard : le kg	4,20	+1 %
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	33,08	-2,7 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	27,39	-2,2 %

FOIE GRAS canard France standard : le kg	23,89	-2,5 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	22,69	-1,3 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	5,38	+17 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	6,02	+12,1 %
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	=
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	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,32	-2,9 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,78	-1,1 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,32	-3,7 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,87	-1,7 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,45	-1,6 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,92	-1,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,54	-1,9 %
PORC I.M.R.2003 : indice	122,37	-2,3 %
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	7,58	+1,1 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,08	+1,1 %

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	6,08	+1,3 %
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	=
VEAU (foie) U.E. : le kg	8,00	+5 %
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	3,10	=
AGNEAU (fressure) : le kg	3,20	=
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	5,40	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,10	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	4,90	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,25	-0,6 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,05	-0,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,80	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,06	+9,7 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,97	+7,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,86	+13,5 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,10	=
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,70	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,30	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,00	+0,8 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,50	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,90	+0,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,00	+0,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,20	+0,7 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,86	+13,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,76	+14 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,54	+1,7 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,44	+1,8 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,22	+11,9 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,02	+12,6 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,82	+13,3 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,22	+1,3 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,12	+1,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,72	+13,7 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,62	+14,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,52	+14,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,20	+0,3 %

VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,50	+0,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,40	+0,4 %
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	4,80	+0,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,60	+0,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,50	+0,4 %
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	4,30	+0,2 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,20	+0,5 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,00	+0,5 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,08	+3,2 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,98	+3,3 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,78	+1,2 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,08	+1,3 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,78	+1,5 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,48	+3,6 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,18	+3,8 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,28	+1,6 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,78	+1,8 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,08	+3,9 %
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,70	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,50	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,30	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,00	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,24	-3,6 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,02	-4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,72	-3,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,52	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	6,90	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	6,70	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,40	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,20	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,60	-2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,50	-2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,30	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,18	-2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,73	-1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,53	-1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,43	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,23	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,16	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,96	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,86	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,03	-1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	4,93	-1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	4,83	-1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	4,73	-1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,76	+0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,66	+0,4 %

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)