

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

## RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE

(code=M4261)

Décembre 2018

	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-vidé : le kg	4,67	-1,1 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,84	-3,2 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,45	-2,3 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,90	+2,3 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,45	+12,6 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	5,95	+3,3 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,50	-5,1 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,59	-11,4 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,84	-4,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vidé : le kg	4,65	=
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vidé : le kg	5,59	-3,1 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	9,63	+5,9 %
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vidé : le kg	15,13	+24,8 %
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vidé : le kg	22,90	+26,5 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,07	-1,7 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,14	+1 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,79	+18,6 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,09	+0,6 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,01	-2,9 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,86	+2,7 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,78	+9,5 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,20	+0,3 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,29	+2,1 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	17,26	+6,2 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,36	+2,8 %

VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,11	+8,9 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,65	+5,4 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,96	+4,2 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,10	=
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,89	-1,6 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,04	+2,5 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	6,01	+1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,26	+0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,45	+16,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,64	+4,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,41	-6 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,21	-1,4 %
<b>MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros</b>		
<b>Ovins</b>		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	11,60	=
<b>Porcins</b>		
COCHON LAIT (entier) France : le kg	7,89	+1,2 %
<b>Caprins</b>		
CHEVREAU (entier) France : le kg	10,06	+18,1 %
<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	13,09	+3,1 %
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	10,80	=
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	4,00	=
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	3,90	=
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,70	=
CANE de Barbarie (entière) effilé - de 2 kg France standard : le kg	4,00	=
CANE de Barbarie (entière) effilé 2-2,3 kg France standard : le kg	4,20	=
CHAPON (entier) effilé France AOC : le kg	28,00	
CHAPON (entier) effilé France label : le kg	7,60	
CHAPON (entier) prêt à cuire France standard : le kg	5,60	
CHAPON DE PINTADE (entier) effilé France label : le kg	10,30	
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,25	+1,4 %

DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,30	-3,4 %
DINDE (entière) effilé France AOC : le kg	11,30	
DINDE (entière) effilé France label : le kg	8,40	
DINDE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	4,60	
DINDE (filet) France standard : le kg	4,70	-3,1 %
FOIE GRAS canard France extra : le kg	33,62	+3,4 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	28,71	+6,3 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	25,03	+6,5 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	23,21	+3,2 %
FOIE GRAS oie France : le kg	66,50	
FOIE GRAS oie U.E. : le kg	46,46	
LAPIN (entier) France standard : le kg	5,80	+2,1 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	6,40	+1,3 %
MINI CHAPON (entier) effilé France standard : le kg	9,40	
OIE (entière) effilé France label : le kg	8,90	
OIE (entière) effilé France standard : le kg	7,90	
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	20,50	
POULARDE (entière) effilé France label : le kg	7,60	
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	=
<b>MIN Rungis Porc Découpe hebdo (€ HT) (code 168) stade Gros</b>		
<b>Porcins</b>		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,35	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,35	+2,3 %

PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,76	-1,4 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,29	=
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,87	=
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,46	+2,9 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,91	-0,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,51	-0,4 %
PORC I.M.R.2003 : indice	121,94	+0,1 %
<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	8,75	+10,5 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,30	=
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	6,53	+3,7 %
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	=
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	31,50	+11,7 %
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	3,10	=

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	=
<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	=
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	5,40	=
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	8,26	+0,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,09	+1,3 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,88	+1,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,21	-1,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,11	-1,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,01	-1,6 %
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	5,38	+1,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,08	+1,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,58	+1,8 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,97	+1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,08	+1,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,28	+1,9 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	3,01	-1,6 %

BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,91	-1,7 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,90	+2,4 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,79	+2,4 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,76	+1,3 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,57	+1,3 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,36	+1,4 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,50	+2,6 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,40	+2,7 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	4,17	+0,5 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	4,07	+0,5 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,97	+0,5 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,20	=
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,50	=
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,40	=
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	=
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,60	=
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,50	=
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	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,20	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,00	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,36	+2,8 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,26	+2,8 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,96	+1,7 %

VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,25	+1,9 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,95	+2,2 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,76	+3 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,45	+3,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,45	+2,4 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,95	+2,6 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,26	+3,1 %
<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	8,94	+1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,66	+0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,46	+1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,16	+1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,06	-1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,96	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,67	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,46	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	6,97	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	6,78	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,47	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,28	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,67	+3,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,57	+3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,37	+3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,17	+3,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,98	+3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,78	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,68	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,48	+4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,30	+3,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,10	+4,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,00	+4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,38	+5,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,28	+6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,18	+6,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,08	+6,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,00	+6,2 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>4,90</b>	<b>+6,3 %</b>
--	-------------	---------------

---

**FranceAgriMer** – RNM  
 Direction Marchés Etudes Prospective  
 L'Arboreal - 12, rue Rol-Tanguy  
 93555 Montreuil cedex  
[RNM.franceagrimer.fr](http://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)