

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

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE

(code=M4261)

Avril 2019

	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	4,74	-0,8 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,36	+7,8 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,63	+2,6 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,01	+1 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,30	+2,4 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,86	+0,3 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,68	+17 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,57	+16,3 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,95	+8,9 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	15,34	+4,7 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,91	+2,6 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,71	-4,3 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,59	+19,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,09	+2,4 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,74	+10,9 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,85	+2,8 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,79	-5,5 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,03	-2,1 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,76	-8,8 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	15,71	+0,8 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,81	-14,6 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,75	-9,2 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,38	-2,3 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,85	+2,7 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,20	-1,9 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,97	+2,2 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,63	+1,1 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	7,13	+8 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	3,96	-3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	7,51	+26,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	6,14	+5,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,48	+3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	5,63	+15,8 %
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	8,20	+2,5 %
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	8,49	-3,7 %
Volailles		
CAILLE pleine - de 180 g France : la pièce	1,55	=
CAILLE pleine +180g France : la pièce	1,70	=
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,75	=
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	1,85	=
CANARD (magret) France standard : le kg	13,00	=
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	10,03	-4,5 %
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	4,10	=
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	4,00	=
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,80	=
CANE de Barbarie (entière) effilé - de 2 kg France standard : le kg	4,10	=
CANE de Barbarie (entière) effilé 2-2,3 kg France standard : le kg	4,30	=
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,25	=
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,20	=
DINDE (filet) France standard : le kg	4,80	-1,6 %
FOIE GRAS canard France extra : le kg	30,00	=
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	27,00	=
FOIE GRAS canard France standard : le kg	23,50	=
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	22,00	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	5,38	-2,2 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	6,15	-0,8 %

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	=
MIN Rungis Porc Découpe hebdo (€ HT) (code 168) stade Gros		
Porcins		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,46	+31,4 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,29	+17,3 %
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,87	+3,6 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,58	+12,2 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,98	+4,2 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,69	+9,8 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,04	+3,8 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,66	+5,1 %
PORC I.M.R.2003 : indice	129,71	+7,8 %
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	9,43	-3,9 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,20	-1,4 %
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	6,80	-2,9 %
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	30,00	=
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	8,50	+1,8 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,40	+1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,10	-0,2 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,03	-2,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,93	-2,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,83	-2,4 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,20	+2,2 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,90	+4,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,70	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,40	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,00	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,00	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,20	+2,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,60	+2,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,76	-1,4 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,66	-1,5 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,48	-6,2 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,38	-6,4 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,15	-7,2 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,95	-7,5 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,45	-13,3 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,08	-7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,98	-7,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,47	-8,7 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,37	-8,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,27	-9,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,20	+0,7 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,17	-1,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,27	-1,8 %
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	6,40	-1,2 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,30	-1,3 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,20	-0,1 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,20	-0,1 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,60	-0,2 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,80	-1,4 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,50	-1,4 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,50	-1,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	6,00	-1,3 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,30	-1,5 %
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	9,49	+5,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,19	+5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,49	+4,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,39	+4,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,95	+6,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,85	+7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,55	+7,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,35	+7,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,56	+10,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,36	+11 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,06	+11,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,86	+11,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,50	+11,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,40	+11,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,20	+12,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,00	+12,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	7,29	+15,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	7,09	+16,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,99	+16,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,79	+17,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,03	+15,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,83	+16,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,73	+16,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,79	+17,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,69	+17,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,59	+17,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,49	+18 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,71	+16 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,61	+16,4 %

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)