

**RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE**  
 (code=M4261)  
 Juin 2019

	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-vide : le kg	4,84	-4,2 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,64	-0,1 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,63	+0,4 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,06	+1 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,39	-1,1 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,75	-3,4 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,76	+1,2 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,00	=
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,29	+1,7 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	15,40	-2,3 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,76	-2,1 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,66	+5,2 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,00	+5,1 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,00	-5,8 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,83	+12,7 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,86	-0,8 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,84	+4,1 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,33	+1,2 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,47	-5,3 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	14,54	-6,2 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,04	-11,9 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,49	-1,4 %
VEAU (noix pâtissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,20	-2,4 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,80	-8,5 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,10	-2,8 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,79	-4,1 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,64	-1 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	9,94	+22,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	3,55	-19,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,56	-11,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,50	-12,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,81	-6,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	7,16	+19,1 %
<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	8,30	=
<b>Caprins</b>		
CHEVREAU (entier) France : le kg	8,00	=
<b>Volailles</b>		
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	10,00	=
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	=
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	4,35	-10,9 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,55	-6,6 %

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	=
<b>MIN Rungis Porc Découpe hebdo (€ HT) (code 168) stade Gros</b>		
<b>Porcins</b>		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,64	+14,3 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,41	+5,2 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,71	+2,3 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,10	+2,3 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,67	-0,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,16	+2,3 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,83	+2,5 %
PORC I.M.R.2003 : indice	136,47	+2,7 %
<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	9,02	-2 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,10	-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	6,60	-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	18,75	-1,3 %
VEAU (foie) U.E. : le kg	7,95	-0,6 %
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	=
<b>Ovins</b>		
AGNEAU (cervelle) : la pièce	1,50	=
AGNEAU (coeur) : le kg	3,00	=
AGNEAU (foie) : le kg	3,08	-0,6 %
AGNEAU (fressure) : le kg	3,18	-0,6 %
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	5,48	-0,2 %

BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,18	-0,2 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	4,98	-0,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,39	-1,3 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,39	-1,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,09	-1,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,80	-10,8 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,70	-11,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,60	-11,9 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,18	-0,5 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,88	-0,5 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,59	-1,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,39	-1,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,99	-1,8 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,89	-1,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,09	-2,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,49	-2,4 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,66	-9,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,56	-9,8 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,28	-9,9 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,18	-10,2 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,55	-14,3 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,35	-15 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	2,85	-17,2 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,78	-14 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,68	-14,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	2,85	-17,7 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	2,75	-18,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,65	-18,7 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,18	-0,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	8,08	-0,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	7,18	-0,3 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,68	-0,4 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,28	-0,4 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,38	-0,3 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,78	-0,3 %

VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,18	-0,3 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,98	-0,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,78	-0,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,48	-0,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,38	-0,5 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,18	-0,5 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	4,78	-0,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,58	-0,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,48	-0,4 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	3,78	-0,5 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,58	-0,6 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,28	-0,5 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,18	-0,5 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,98	-0,5 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,04	-4,1 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,94	-4,2 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,90	-2,2 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	7,90	-2,5 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,30	-3,1 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,44	-4,6 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,14	-4,8 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	6,20	-3,1 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,70	-3,4 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,00	-3,8 %
<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	8,77	-2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,47	-2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,87	-2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,77	-2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,67	-6,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,45	-8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,15	-8,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,95	-8,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,12	-4,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	6,92	-4,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,62	-5,2 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>6,42</b>	<b>-5,3 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	<b>5,91</b>	<b>-9,6 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>5,81</b>	<b>-9,8 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>5,61</b>	<b>-10,1 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	<b>5,41</b>	<b>-10,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	<b>6,77</b>	<b>-6,2 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>6,57</b>	<b>-6,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>6,47</b>	<b>-6,5 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>6,27</b>	<b>-6,7 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>5,57</b>	<b>-5,1 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>5,37</b>	<b>-5,3 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	<b>5,27</b>	<b>-5,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	<b>6,27</b>	<b>-6,7 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>6,17</b>	<b>-6,8 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>6,07</b>	<b>-6,9 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>5,97</b>	<b>-7 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>5,22</b>	<b>-4,6 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>5,12</b>	<b>-4,7 %</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)