

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

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE

(code=M4261)

Août 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	4,73	+0,4 %
BOEUF vache (bavette d'ailou) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,00	-6,3 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,56	-0,9 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,00	-1,8 %
BOEUF vache (cœur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,45	-1,8 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,61	-4,8 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,79	-0,3 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,83	+0,7 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,65	-5,1 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	14,78	-1,2 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,48	+12,6 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,46	+4 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,93	+2,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,12	+0,6 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,96	-3,3 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,71	+5,4 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,68	+2 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,36	+0,3 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,65	+2,9 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	16,05	+4,9 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,65	+4,5 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,40	+3,1 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,48	-4,6 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,51	-0,1 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,10	=

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,24	+6,6 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,55	+4,8 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	9,85	-11,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	2,62	+3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	4,92	+4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	4,17	-2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,80	-0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	6,53	-14 %
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	-0,1 %
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	8,00	=
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	10,00	=
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	3,70	-2,6 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,12	-1,5 %

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	0,65	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,45	+2,1 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,82	+2,9 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,12	+1 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,77	+1,8 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,19	=
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,87	+0,7 %
PORC I.M.R.2003 : indice	139,23	+1,5 %
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	8,50	=
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,60	=
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	6,00	=
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	18,00	=
VEAU (foie) U.E. : le kg	7,80	=
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	1,66	+10,7 %
AGNEAU (coeur) : le kg	3,16	+5,3 %
AGNEAU (foie) : le kg	3,24	+8 %
AGNEAU (fressure) : le kg	3,34	+7,7 %
AGNEAU (langue) coupe suisse : le kg	4,50	=
AGNEAU (pied) : le kg	1,48	+5,7 %
AGNEAU (ris) : le kg	10,50	=
AGNEAU (rognon blanc) : le kg	2,88	+2,9 %
Porcins		
PORC (cervelle) : la pièce	0,82	+2,5 %
PORC (coeur) : le kg	1,12	+1,8 %
PORC (foie) : le kg	1,12	+1,8 %
PORC (groin) : le kg	1,82	+1,1 %
PORC (joue) : le kg	6,00	=
PORC (langue) coupe suisse : le kg	2,80	=
PORC (oreille) : le kg	2,22	+0,9 %
PORC (pied) : le kg	1,20	=
PORC (queue) : le kg	1,07	+1,9 %
PORC (rognon) : le kg	1,10	=
PORC (tête) : le kg	0,84	+5 %
MIN Rungis Gros Bovins (€ HT) (code 157) stade Gros		
Bovins		
BOEUF génisse (carcasse) France cat. E : le kg	5,30	-0,9 %

BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,00	-1 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	4,80	-1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,20	-0,6 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,20	-0,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,90	-0,8 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,80	+2,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,70	+2,7 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,60	+2,8 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,00	-1,2 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,70	-1,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,40	-0,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,20	-1 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,80	-1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,70	-0,7 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,90	-1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,34	-0,2 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,60	+2,4 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,50	+2,5 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,20	+6,7 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,10	+6,9 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,38	+8,4 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,18	+8,9 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	2,88	+15,2 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,70	+8 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,60	+8,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	2,88	+15,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	2,78	+15,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,68	+16,5 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,30	-2,9 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,30	-3,3 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,30	-5,5 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,50	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,10	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	6,80	-2,9 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,30	-2,6 %

VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	5,80	-2,5 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,00	-9,3 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,60	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,30	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,20	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,00	=
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	4,60	=
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,40	=
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	3,80	-8 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	3,60	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,40	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,10	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,00	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,80	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,70	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,60	=
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,60	=
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	7,60	=
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,00	-1 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,10	=
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	4,80	=
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,70	-1,9 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,40	=
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,70	=
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,50	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,20	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,60	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,50	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,20	-1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,90	-1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,60	-1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,44	-1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	6,80	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	6,60	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,30	+1,5 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,10	+1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,45	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,35	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,15	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,95	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,08	+0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,88	+0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,78	+0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,58	+0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,92	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,76	-1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,66	-1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,58	+0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,48	+0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,38	+0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,28	+0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,66	-1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,56	-1,7 %

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)