

Réalisé par DRIAIF 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)

Septembre 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-vidé : le kg	4,96	+4,9 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,24	+3,4 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,61	+0,9 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,94	-1 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,41	-0,6 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,81	+5,5 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,24	+4,6 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,86	+0,3 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,03	+5 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	15,27	+3,3 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,86	+10,9 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,09	+14,1 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,64	-4,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,33	+3,9 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,47	-6,9 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,75	+0,8 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,11	+9,2 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,51	+1,6 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,83	+3,7 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	15,15	-5,6 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,50	+18,3 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,88	+8,9 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,91	+6,6 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,56	+12,3 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,08	-0,5 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,13	+10,8 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,71	+2,4 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	8,56	-13,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	3,44	+31,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,16	+4,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	4,92	+18 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,69	-6,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	5,39	-17,5 %
<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	8,20	=
<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	12,25	-5,8 %
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	4,86	+1,2 %
FOIE GRAS canard France extra : le kg	30,00	=
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,25	-2,8 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	23,13	-1,6 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	22,00	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,15	+12,2 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,25	+2,5 %

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	=
<b>MIN Rungis Porc Découpe hebdo (€ HT) (code 168) stade Gros</b>		
<b>Porcins</b>		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,83	+27,7 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,54	+6,2 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,95	+4,6 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,28	+4,8 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,86	+3,2 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,31	+3,8 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,94	+2,4 %
PORC I.M.R.2003 : indice	146,54	+5,3 %
<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	8,50	=
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	=
<b>Ovins</b>		
AGNEAU (cervelle) : la pièce	1,70	+2,4 %
AGNEAU (coeur) : le kg	3,20	+1,3 %
AGNEAU (foie) : le kg	3,30	+1,9 %
AGNEAU (fressure) : le kg	3,40	+1,8 %
AGNEAU (langue) coupe suisse : le kg	4,50	=
AGNEAU (pied) : le kg	1,50	+1,4 %
AGNEAU (ris) : le kg	10,50	=
AGNEAU (rognon blanc) : le kg	2,90	+0,7 %
<b>Porcins</b>		
PORC (cervelle) : la pièce	0,85	+3,7 %
PORC (coeur) : le kg	1,15	+2,7 %
PORC (foie) : le kg	1,15	+2,7 %
PORC (groin) : le kg	1,85	+1,6 %
PORC (joue) : le kg	6,03	+0,5 %
PORC (langue) coupe suisse : le kg	2,80	=
PORC (oreille) : le kg	2,25	+1,4 %
PORC (pied) : le kg	1,20	=
PORC (queue) : le kg	1,10	+2,8 %
PORC (rognon) : le kg	1,10	=
PORC (tête) : le kg	0,90	+7,1 %
<b>MIN Rungis Gros Bovins (€ HT) (code 157) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
BOEUF génisse (carcasse) France cat. E : le kg	5,30	=

BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,00	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	4,80	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,29	+1,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,29	+1,3 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,99	+1,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,90	+3,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,80	+3,7 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,70	+3,8 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,00	=
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,70	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,40	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,20	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,80	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,70	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,90	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,40	+1,4 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,70	+3,8 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,60	+4 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,46	+8,1 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,36	+8,4 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,04	+19,5 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,73	+17,6 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,30	+14,6 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,87	+6,3 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,77	+6,5 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,14	+9 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,04	+9,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,94	+9,7 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,68	+4,1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,61	+4,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,61	+4,9 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,59	+1,6 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,26	+3,1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	6,60	-2,9 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,10	-3,2 %

VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	5,60	-3,4 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,18	+4,5 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,67	+1,5 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,37	+1,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,27	+1,7 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,07	+1,8 %
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	=
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	3,53	-7,1 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,79	+1,6 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,69	+1,6 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,78	+2,1 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	7,78	+2,4 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,18	+3 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,19	+1,8 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	4,89	+1,9 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,70	=
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,40	=
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,70	=
<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	8,61	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,29	+1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,69	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,59	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,99	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,71	-3,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,42	-3,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,32	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	6,98	+2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	6,78	+2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,48	+3 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>6,28</b>	<b>+3,1 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	<b>5,32</b>	<b>-2,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>5,22</b>	<b>-2,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>5,02</b>	<b>-2,5 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	<b>4,88</b>	<b>-1,6 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	<b>6,19</b>	<b>+1,8 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>5,99</b>	<b>+1,9 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>5,89</b>	<b>+1,9 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>5,69</b>	<b>+2 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>4,81</b>	<b>-2,2 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>4,71</b>	<b>-1,1 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	<b>4,61</b>	<b>-1,1 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	<b>5,66</b>	<b>+1,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>5,56</b>	<b>+1,5 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>5,46</b>	<b>+1,5 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>5,36</b>	<b>+1,5 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>4,56</b>	<b>-2,1 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>4,46</b>	<b>-2,2 %</b>

---

FranceAgriMer – **RNM**  
 Direction Marchés Etudes Prospective  
 L'Arborial - 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)