

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)  
 Octobre 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	4,99	+0,6 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,98	-3,6 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,57	-0,7 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,90	-0,7 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,12	-4,5 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,74	-1,8 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,15	-20,4 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,38	-13,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,38	-8,1 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	15,29	+0,1 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,82	-1 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,37	+5,5 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,38	-3,9 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,02	-5,6 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,66	+2,9 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,79	+0,8 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,52	+8 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,40	-1,2 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,60	+16,2 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	15,92	+5,1 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,53	+18,7 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,32	+7,7 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,05	+2 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,94	+4 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,20	+3,2 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,74	-4,3 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,65	-0,9 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	6,29	-26,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,24	+23,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,43	+5,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,55	+12,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,60	-5,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,43	-17,8 %
<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	11,93	-2,6 %
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	5,21	+7,2 %
FOIE GRAS canard France extra : le kg	30,00	=
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,00	-1 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	23,00	-0,5 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	22,00	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,90	+18,1 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	6,16	+17,3 %

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	0,85	+2,4 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,57	+1,9 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,98	+1 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,26	-0,3 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,87	+0,3 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,31	=
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,97	+1 %
PORC I.M.R.2003 : indice	147,09	+0,4 %
<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	8,70	+2,4 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,76	+2,4 %
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	6,00	=
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	8,18	+4,9 %
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	=
AGNEAU (coeur) : le kg	3,20	=
AGNEAU (foie) : le kg	3,30	=
AGNEAU (fressure) : le kg	3,40	=
AGNEAU (langue) coupe suisse : le kg	4,50	=
AGNEAU (pied) : le kg	1,50	=
AGNEAU (ris) : le kg	10,50	=
AGNEAU (rognon blanc) : le kg	2,90	=
<b>Porcins</b>		
PORC (cervelle) : la pièce	0,85	=
PORC (coeur) : le kg	1,15	=
PORC (foie) : le kg	1,15	=
PORC (groin) : le kg	1,85	=
PORC (joue) : le kg	6,30	+4,5 %
PORC (langue) coupe suisse : le kg	2,84	+1,4 %
PORC (oreille) : le kg	2,25	=
PORC (pied) : le kg	1,20	=
PORC (queue) : le kg	1,10	=
PORC (rognon) : le kg	1,10	=
PORC (tête) : le kg	0,90	=
<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	8,30	+0,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,30	+0,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,00	+0,2 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,08	+6,2 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,98	+6,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,88	+6,7 %
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	5,30	-1,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,10	-1,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,70	-2,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,60	-1,5 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,80	-2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,30	-2,3 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,80	+3,7 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,70	+3,8 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,63	+4,6 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,53	+4,8 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,42	+9,4 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,07	+9,1 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,57	+8,2 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,93	+1,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,83	+1,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,23	+2,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,13	+3 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,03	+3,1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,66	-0,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,50	-1,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,36	-3,8 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,61	+0,4 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,31	+1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	6,50	-1,5 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,00	-1,6 %

VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	5,50	-1,8 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,20	+0,5 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,71	+0,9 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,41	+0,9 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,30	+0,7 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,10	+0,7 %
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	3,50	-0,9 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,80	+0,2 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,70	+0,2 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,80	+0,2 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	7,80	+0,3 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,20	+0,3 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,20	+0,2 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	4,90	+0,2 %
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	8,70	+1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,30	+0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,70	+0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,60	+0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,80	-3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,60	-1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,30	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,20	-2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	6,90	-1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	6,70	-1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,40	-1,2 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>6,20</b>	<b>-1,3 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	<b>5,10</b>	<b>-4,1 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>5,00</b>	<b>-4,2 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>4,80</b>	<b>-4,4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	<b>4,70</b>	<b>-3,7 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	<b>5,97</b>	<b>-3,7 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>5,77</b>	<b>-3,8 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>5,67</b>	<b>-3,9 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>5,47</b>	<b>-4 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>4,61</b>	<b>-4,2 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>4,51</b>	<b>-4,2 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	<b>4,41</b>	<b>-4,3 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	<b>5,37</b>	<b>-4,9 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	<b>5,27</b>	<b>-5 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	<b>5,17</b>	<b>-5,1 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	<b>5,07</b>	<b>-5,2 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	<b>4,29</b>	<b>-5,9 %</b>
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	<b>4,19</b>	<b>-6,1 %</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)