

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)

Novembre 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	5,00	+0,2 %
BOEUF vache (bavette d'ailou) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,46	-7,4 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,60	+0,5 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,85	-0,8 %
BOEUF vache (cœur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,90	-3,6 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,76	+0,5 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,05	-13,5 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,19	-12,7 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,40	-13,3 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	16,06	+5 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,83	=
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,55	+3,4 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,61	+3,6 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,14	+2,4 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,06	-9 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,90	+2,3 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,93	+7,4 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,35	-0,5 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,74	+2,5 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	15,91	-0,1 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,49	+14,7 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,83	+7,9 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,26	+3 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,49	+5,5 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,30	+2,4 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,68	-0,7 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,74	+1,4 %
<b>Ovins</b>		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	5,98	-5,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,75	+12 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,30	+16 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	6,17	+11,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,61	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,33	-2,5 %
<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	11,80	-1,1 %
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	2,28	+1,3 %
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,20	=
DINDE (filet) France standard : le kg	5,30	+1,7 %
FOIE GRAS canard France extra : le kg	30,00	=
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,00	=
FOIE GRAS canard France standard : le kg	23,00	=
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	22,00	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,90	=
LAPIN (entier) France trié : le kg	6,20	+0,6 %

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	2,18	+1,4 %
POULE (entière) effilé France standard : le kg	2,08	+1,5 %
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	0,88	+3,5 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,60	+1,9 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	3,00	+0,7 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,28	+0,6 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,89	+0,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,35	+1,2 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,97	=
PORC I.M.R.2003 : indice	148,25	+0,8 %
<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	9,00	+3,4 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,00	+3,6 %
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	8,50	+3,9 %
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	=
PORC (langue) coupe suisse : le kg	2,90	+2,1 %
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	8,25	-0,6 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,25	-0,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,97	-0,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,37	+9,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,26	+9,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,16	+9,7 %
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	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,10	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,70	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,60	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,80	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,30	=
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,93	+4,6 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,73	+1,1 %
<b>MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros</b>		
<b>Bovins</b>		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,21	+16 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,11	+16,4 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,92	+11,1 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,61	+13,3 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,11	+15,1 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,45	+17,8 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,35	+18,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,69	+14,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,49	+11,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,39	+12,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,03	+3,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,65	+2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,25	-1,6 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,85	+4,3 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,55	+4,5 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	6,78	+4,3 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,19	+3,2 %

VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	5,78	+5,1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,48	+6,7 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,95	+5,1 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,65	+5,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,45	+3,5 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,25	+3,7 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	4,79	+4,1 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,59	+4,3 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	3,99	+5 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	3,75	+4,2 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,55	+4,4 %
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	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,80	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,70	=
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,80	=
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	7,93	+1,7 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,71	+8,2 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,20	=
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	4,90	=
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,79	+1,6 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,49	+1,7 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,79	+1,9 %
<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	8,85	+1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,39	+1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,79	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,69	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,25	+7,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,98	+6,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,77	+8,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,67	+9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,24	+4,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,04	+5,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,74	+5,3 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,54	+5,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,64	+10,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,54	+10,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,34	+11,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,24	+11,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,17	+3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,97	+3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,87	+3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,67	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,22	+13,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,12	+13,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,02	+13,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,68	+5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,58	+5,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,48	+6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,31	+4,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,92	+14,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,82	+15 %

---

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)