

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

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE

(code=M4261)

Février 2020

	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	5,05	-3,8 %
BOEUF vache (bavette d'ailoyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,08	=
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,69	+0,5 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,85	=
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,42	+1,7 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,91	+2,4 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,60	-1,5 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,41	-3,9 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,45	-0,5 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	14,66	-13,8 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,20	+2,7 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,62	-0,5 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,41	-1,8 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,22	+5,7 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,13	+8,9 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,91	-0,6 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,84	-4,9 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,39	+0,2 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,98	+0,3 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	15,70	-11 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,64	=
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,29	-5,6 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,70	-1,3 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,20	-4,2 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,30	=

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,59	-2,1 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,05	+1 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	7,21	+7,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	5,05	+7,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	7,36	+2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	7,29	+6,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,72	+6,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	5,17	+10,2 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	11,80	=
Porcins		
COCHON LAIT (entier) France : le kg	8,50	=
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	9,00	-14,3 %
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	11,80	=
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	2,30	=
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,20	=
DINDE (filet) France standard : le kg	5,30	=
FOIE GRAS canard France extra : le kg	31,00	-1,6 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,00	-1,9 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	23,00	-1,1 %
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	20,00	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,80	-2 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	6,20	=

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	2,20	=
POULE (entière) effilé France standard : le kg	2,10	=
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	0,80	-15,8 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,57	-3,7 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,79	-3,8 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,19	-1,8 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,76	-3,5 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,30	-1,5 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,95	-1 %
PORC I.M.R.2003 : indice	142,28	-3 %
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	9,00	=
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,00	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,80	+3,9 %
BOEUF (onglet) : le kg	8,50	=
BOEUF (queue) : le kg	6,40	=
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	19,00	=
VEAU (foie) U.E. : le kg	8,50	=
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	=
VEAU (pied) : le kg	1,00	=
VEAU (ris) : le kg	30,00	-4,2 %
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	1,70	=
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	11,00	=
AGNEAU (rognon blanc) : le kg	2,90	=
Porcins		
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	=
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	=
MIN Rungis Gros Bovins (€ HT) (code 157) stade Gros		
Bovins		
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	8,40	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,30	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,10	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,43	+0,9 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,33	+0,9 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,23	+0,9 %
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	5,60	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,40	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,00	=
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	2,83	+1,4 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,64	+1,5 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,40	=
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,30	=
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,60	-3,6 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,40	-3,7 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,00	-4,1 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,60	=
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,50	=
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,80	=
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,60	=
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,50	=
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,82	-1,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,42	-2,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,20	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,90	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,60	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	6,80	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,20	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	5,80	=

VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,30	-0,2 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,00	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,70	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,50	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,30	=
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	4,80	=
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,60	=
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,00	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	3,80	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,60	=
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	6,00	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,90	=
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,80	=
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,30	=
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,50	-1,5 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,40	=
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,10	=
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,90	=
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,60	=
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,90	=
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	9,60	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,00	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,44	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,24	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,15	+4,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	7,04	+4,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,80	+4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,70	+4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	8,08	+0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,88	+0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,58	+0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,38	+1 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,75	+4,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,65	+4,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,55	+4,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,45	+5,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	7,20	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	7,00	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,90	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,70	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,01	+4,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,80	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,71	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,60	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,50	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,40	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,20	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,71	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,60	+3,9 %

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