

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE

(code=M4261)

Avril 2020

	Moyen	varia. en %
MIN Rungis découpe de viande (€ HT) (code 162) stade Gros		
Bovins		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,50	+6,4 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,93	-0,4 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,62	-1,4 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,99	+2,6 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,93	-6,5 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,15	+5,6 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,57	+15,6 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,43	-6,1 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,67	-4,8 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,54	-21,8 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,06	=
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,17	-6,3 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,78	+1,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,76	+14,1 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,11	-0,7 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,39	+3,9 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,44	-3,5 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,17	-2,8 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,29	+1,9 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,40	-14,3 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,64	-13,2 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,37	+7 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,63	+2,1 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,53	-6 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,00	-5,2 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,41	-5,7 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,13	+2,6 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	10,39	+30,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	5,00	-4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,84	-18,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,54	-23,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,93	+10,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	6,44	+21 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
Volailles		
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	11,42	-2,1 %
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	4,10	=
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	3,90	-1,8 %
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,46	-2,2 %
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	-0,9 %
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	29,80	-2,7 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	25,00	-2,4 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	22,00	-3,3 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,60	-4,2 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,84	-5,8 %
PINTADE (entière) effilé France label : le kg	4,90	-1,4 %
PINTADE (entière) prêt à cuire France label : le kg	5,00	-1,4 %
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	-0,4 %
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	0,60	-25 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,53	-3,2 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,85	-0,7 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,36	+3,4 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,99	+3,1 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,32	+0,9 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,97	+0,3 %
PORC I.M.R.2003 : indice	145,36	+0,4 %
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	8,30	-1,1 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,25	-0,5 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,15	+0,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,50	-3,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,30	-3,8 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,20	-3,9 %
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	-0,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,40	-0,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,05	+0,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,65	+0,8 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	4,90	+1,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,30	-0,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,93	-3 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,67	-5,7 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		

VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,27	-2,5 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,17	-2,6 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,25	-6,8 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,05	-7,1 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,69	-6,8 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,59	+0,6 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,49	+0,6 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,68	-2,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,48	-2,5 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,38	-2,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,95	+2,1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,47	+1,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,20	+1,1 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,85	-0,7 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,55	-0,7 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	6,63	-1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,03	-1,1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	5,63	-1,2 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,33	+2,1 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	4,95	-1,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,65	-1,7 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,45	-1,8 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,20	-1,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	4,64	-2,1 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,44	-2,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	3,94	-0,5 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	3,70	-1,9 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,50	-2 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,00	-1,5 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	3,90	-1,5 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,40	-1,7 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,95	-0,3 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,85	-0,3 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,60	-0,2 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,10	-0,2 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,30	-0,8 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,35	-0,4 %

VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,05	-0,4 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,79	-1,2 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,49	-1,3 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,79	-1,4 %
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	9,70	+1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,26	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,82	+4,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,69	+5,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,93	+5,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	7,62	+4,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	7,32	+4,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	7,19	+3,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	8,32	+2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	8,09	+2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,79	+2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,51	+1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,09	+2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,99	+2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,80	+1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,60	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	7,56	+6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	7,36	+6,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	7,26	+6,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	7,06	+6,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,56	+7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,36	+7,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,26	+7,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,89	+5,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,79	+5,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,69	+5,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,49	+6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,97	+2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,85	+2,6 %

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)