

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

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE

(code=M4261)

Juin 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	5,09	-4,9 %
BOEUF vache (bavette d'ailoyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,43	+12,8 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,78	+1,1 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,89	+2,8 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,63	+7,3 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,86	-2,3 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	12,75	+23,1 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	11,54	+28,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,44	+20,4 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	13,57	+36,8 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,79	+4,1 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,86	+0,6 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,43	+6,3 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,21	-3,2 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,96	-2,2 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,29	+0,2 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,20	-8,9 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,06	+0,4 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,39	-7,8 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	12,47	+9 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,20	-15,4 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,14	-8,6 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,09	-4,1 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,46	-3,4 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,95	-0,5 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,00	-3,6 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,39	-5,2 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	12,66	-1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	3,85	-23,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,75	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,21	-7,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	2,24	-0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	7,21	-0,4 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros		
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	7,40	
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	11,35	+0,4 %
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	4,10	=
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	3,90	=
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,40	=
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	2,27	+3,2 %
DINDE (filet) France standard : le kg	5,38	+1,3 %
FOIE GRAS canard France extra : le kg	29,50	=
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	25,00	=
FOIE GRAS canard France standard : le kg	22,00	=
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,35	-5,4 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,65	-2,6 %
PINTADE (entière) effilé France label : le kg	4,90	=
PINTADE (entière) prêt à cuire France label : le kg	5,00	=
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	4,05	-1,2 %
POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg	2,25	-2,2 %
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	0,40	-33,3 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,46	+0,7 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,64	-1,1 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,24	-2,1 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,79	-4,1 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,36	-0,6 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	3,09	+1,3 %
PORC I.M.R.2003 : indice	138,57	-2 %
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	+0,6 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,40	+0,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,30	+0,8 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,48	-0,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,28	-0,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,10	-3,1 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,20	+4,7 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	4,10	+9,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,80	+0,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,60	+0,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,37	+2,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,80	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,10	+0,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,70	+0,2 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,63	-6,1 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,43	-6,5 %

MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,72	-8,4 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,62	-8,6 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,85	-7,4 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,65	-7,8 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,42	-6,6 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,35	-6,9 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,25	-7,1 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,64	-4,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,37	-6,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,27	-6,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,99	-0,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,79	+0,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,34	-0,6 %
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	6,71	+0,1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,12	+0,3 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	5,71	+0,2 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,30	-3,6 %
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	4,76	+1,3 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	4,52	+0,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,00	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	3,70	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,50	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,00	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	3,90	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,40	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,07	+1,2 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,97	+1,2 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,75	+1,7 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,25	+1,9 %

VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,17	-1,4 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,47	+1,3 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,17	+1,4 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,80	=
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,60	=
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,00	=
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	9,48	-1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,21	+0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,72	-0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,48	-1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,22	-4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	7,00	-3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,70	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,50	-3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	8,29	-4,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,99	-4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,69	-4,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,39	-4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,36	-5,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,26	-5,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,06	-5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,86	-5,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	7,30	-3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	7,10	-3,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	7,00	-4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,80	-4,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,04	-4,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,84	-4,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,70	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,51	-5,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,41	-5,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,31	-5,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,11	-5,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,55	-1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,45	-1,8 %

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)