

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

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE

(code=M4261)

Juillet 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	4,74	-6,9 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,23	-2,7 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,81	+0,7 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	5,87	-0,3 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	6,87	+3,8 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,78	-2,1 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	12,45	-2,4 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	12,81	+11 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,91	+5,6 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	14,88	+9,7 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,68	-2,9 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,35	-10,5 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,28	-1,9 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,87	-6,5 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,63	-4,7 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,93	-6,8 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,20	=
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,04	-0,2 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,36	-0,7 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	12,62	+1,2 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	4,69	-9,8 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,48	-10,8 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,83	-3,7 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,30	-1,9 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	3,95	=

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,11	+1,6 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,31	-1,3 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	11,46	-9,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	3,52	-8,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,96	+3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,01	-3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	2,20	-1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	7,41	+2,8 %
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	11,40	+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	2,30	+0,9 %
DINDE (filet) France standard : le kg	5,40	+0,6 %
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	4,30	-1,1 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,60	-0,9 %
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	4,00	-1,2 %
POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg	2,20	-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	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,45	-1,4 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,60	-1,5 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,17	-1,9 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,69	-3,6 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,35	-0,3 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	3,10	+0,3 %
PORC I.M.R.2003 : indice	136,50	-1,5 %
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	7,40	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,30	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,40	-2,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,20	-2,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,00	-3,2 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,30	+2,4 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	4,20	+2,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,80	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,60	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,40	+0,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,80	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,10	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,70	=
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,40	-8,7 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,20	-9,5 %

MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros
Bovins

VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,27	-12,1 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,17	-12,4 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,37	-12,2 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,17	-12,9 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	2,97	-13,2 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,97	-11,1 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,87	-11,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,17	-12,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	2,87	-14,6 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,77	-15 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,65	-3,5 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,42	-4,8 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,00	-5,4 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,80	-1,7 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,50	-1,8 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,00	+4,3 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,50	+6,2 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,00	+5,1 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,20	-2,3 %
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	5,92	+24,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,00	+10,6 %
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	6,20	+2,1 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,10	+2,2 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,20	+5,1 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,70	+5,5 %

VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,20	+0,5 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,60	+2,4 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,30	+2,5 %
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	9,40	-0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,20	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,60	-1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,30	-2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,03	-2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,83	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,60	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,40	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	8,07	-2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,77	-2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,47	-2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,17	-3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,49	+2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,39	+2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,19	+2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,99	+2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	7,25	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	7,05	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,95	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,75	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,07	+0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,87	+0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,77	+1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,45	-0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,35	-0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,25	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,05	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,66	+2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,56	+2,2 %

FranceAgriMer – **RNM**
Direction Marchés Etudes Prospective
L'Arboreal - 12, rue Rol-Tanguy
93555 Montreuil cedex

RNM.franceagrimer.fr

[me désinscrire](#)

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)