

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE
 (code=M4261)
 Août 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	4,84	+2,1 %
BOEUF vache (bavette d'aloiau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,84	-5,4 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,88	+1 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,76	-1,9 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,90	+0,4 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,88	+2,4 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	13,03	+4,7 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	13,53	+5,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,24	+3,7 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	14,46	-2,8 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,14	+12,5 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,80	+10,3 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,38	+1,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,72	-3,1 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,25	-5,7 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,92	=
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,25	+1,2 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,14	+1,1 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,56	+4,6 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,66	-7,6 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,72	+0,6 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,25	-4,2 %
VEAU (noix pâtissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,03	+2,8 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,68	+4,5 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,95	=

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,56	+6,3 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,42	+1,9 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	11,26	-1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	2,92	-17 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	5,76	-3,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	4,56	-9 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	2,19	-0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	7,63	+3 %
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	11,40	=
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	=
DINDE (filet) France standard : le kg	5,40	=
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	+1,2 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,60	=
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	=

POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg	2,20	=
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	1,43	-1,4 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,58	-0,8 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,11	-1,9 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,58	-3,7 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,31	-1,2 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	3,07	-1 %
PORC I.M.R.2003 : indice	134,65	-1,4 %
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	8,40	=
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	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,20	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,00	=
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,30	=
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	4,20	=
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	=
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	=
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,20	=
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		

VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,10	-5,2 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,00	-5,4 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,20	-5 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,00	-5,4 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	2,80	-5,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,80	-5,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,70	-5,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,00	-5,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	2,70	-5,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,60	-6,1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,50	-1,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,30	-1,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,00	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,80	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,50	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,00	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,50	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,00	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,20	=
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	5,80	-2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,00	=
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	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,10	=
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,50	+3,3 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	9,00	+3,4 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,20	=
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,60	=

VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,30	=
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	9,36	-0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,16	-0,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,56	-0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,26	-0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,01	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,81	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,61	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,41	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,92	-1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,62	-1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,32	-1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,02	-2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,53	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,43	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,23	+0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,03	+0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,94	-4,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,74	-4,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,64	-4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,44	-4,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,03	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,83	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,73	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,14	-4,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,04	-4,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,94	-5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,74	-5,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,62	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,52	-0,7 %

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE
 (code=M4261)
 Août 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	4,84	+2,1 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,84	-5,4 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,88	+1 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,76	-1,9 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,90	+0,4 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,88	+2,4 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	13,03	+4,7 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	13,53	+5,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,24	+3,7 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	14,46	-2,8 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,14	+12,5 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,80	+10,3 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,38	+1,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,72	-3,1 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,25	-5,7 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,92	=
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,25	+1,2 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,14	+1,1 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,56	+4,6 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,66	-7,6 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,72	+0,6 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,25	-4,2 %
VEAU (noix pâtissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,03	+2,8 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,68	+4,5 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,95	=