

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE
 (code=M4261)
 Septembre 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	5,06	+4,5 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,45	+8,9 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,79	-1,5 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,86	+1,7 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,90	=
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,81	-1,5 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,93	-8,4 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	12,43	-8,1 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,21	-0,3 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	15,10	+4,4 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,45	+7,5 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,15	+7,3 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,13	-3,4 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,14	+8,7 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,63	+6,1 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,91	-0,2 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,84	+13,9 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,25	+1,2 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,66	+2,2 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	14,29	+22,5 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,52	+16,9 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,90	+12,4 %
VEAU (noix pâtissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,59	+8 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,13	+5,2 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,00	+1,3 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,29	+9,5 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,03	+9,3 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	9,79	-13,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,01	+37,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,11	+6,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,76	+26,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	2,10	-4,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	6,50	-14,8 %
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	4,67	+7,4 %
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	0,54	+35 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,44	=
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,63	+1,9 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,19	+2,3 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,59	+0,4 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,34	+0,9 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	3,05	-0,7 %
PORC I.M.R.2003 : indice	137,80	+2,3 %
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	5,20	
BOEUF (joue noix) : le kg	8,80	
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,80	
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,70	
BOEUF (onglet) : le kg	8,50	
BOEUF (queue) : le kg	6,00	
BOEUF (rognon) : le kg	1,40	
BOEUF jeune bovin génisse (foie) : le kg	1,60	
JEUNE BOVIN (foie) rose : le kg	3,70	
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	18,50	
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	29,00	
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	1,60	
AGNEAU (coeur) : le kg	3,20	
AGNEAU (foie) : le kg	3,30	
AGNEAU (fressure) : le kg	3,00	
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	2,80	
Porcins		
PORC (cervelle) : la pièce	0,85	
PORC (coeur) : le kg	1,20	
PORC (foie) : le kg	1,20	
PORC (groin) : le kg	1,85	
PORC (joue) : le kg	6,40	
PORC (langue) coupe suisse : le kg	2,90	
PORC (oreille) : le kg	2,20	
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	7,40	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,30	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,60	+5,9 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,40	+6,2 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,20	+6,7 %
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	2,67	+11,2 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,56	+16,4 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,29	+6,1 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,19	+6,3 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,56	+11,2 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,36	+12 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,16	+12,9 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	2,81	+0,4 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,71	+0,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,10	+3,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	2,71	+0,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,61	+0,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,79	+3,1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,49	+2,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,15	+2,5 %
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	7,10	+1,4 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,60	+1,5 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,02	+0,3 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,38	+4,3 %
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	4,35	+1,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,90	+1,7 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,10	+2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,19	+4,8 %
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	=
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	9,00	=
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	9,60	+2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,40	+2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,80	+2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,50	+2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,89	-1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,69	-1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,49	-1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,29	-1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	8,19	+3,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,89	+3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,59	+3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,29	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,39	-2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,29	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,09	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,89	-2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	7,06	+1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,90	+2,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,80	+2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,60	+2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,01	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,81	-0,2 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,71	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,30	+2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,20	+2,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,10	+2,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,90	+2,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,63	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,53	+0,2 %

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