

RUNGIS TTES VIANDES de Gros MENSUEL COLLECTIVITE
 (code=M4261)
 Octobre 2020

	Moyen	varia. en %
MIN Rungis découpe de viande (€ HT) (code 162) stade Grossistes		
Bovins		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,92	-2,8 %
BOEUF vache (bavette d'ailoyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,29	-2,1 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,70	-1,6 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,83	-0,5 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,78	-1,7 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,89	+2,1 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,88	-25,6 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	10,41	-16,3 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,36	-9,2 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	15,27	+1,1 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,01	-9,9 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,54	+7,6 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,56	-8 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,05	-1,8 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,50	-1,8 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,93	+0,4 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,34	+10,3 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,25	=
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,30	+13,7 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	12,26	-14,2 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,47	+17,2 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,57	+11,4 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,09	-6,6 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,42	+3,2 %

VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,00	=
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,20	-1,1 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,15	+1,9 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	7,05	-28 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,61	+15 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,45	+5,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	6,38	+10,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,91	-9 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,89	-24,8 %
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Grossistes		
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	2,27	+0,9 %
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	5,00	+7,1 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,82	+3,9 %
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	=
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 Grossistes		
Porcins		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,60	+11,1 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,37	-4,9 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,63	=
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,15	-0,9 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,61	+0,4 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,29	-1,5 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	3,02	-1 %
PORC I.M.R.2003 : indice	136,65	-0,8 %
MIN Rungis Produits tripiers (€ HT) (code 153) stade Grossistes		
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	8,46	-0,5 %
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 Grossistes		
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	8,36	-0,5 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,36	-0,5 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,26	-0,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,74	+3,9 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,54	+4,1 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,34	+4,4 %
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	2,80	+4,9 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,60	+1,6 %
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Grossistes		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,55	+7,9 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,45	+8,2 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	3,95	+11 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	3,75	+11,6 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,55	+12,3 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,01	+7,1 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	2,91	+7,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,31	+6,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	2,91	+7,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	2,81	+7,7 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	9,90	+1,1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,61	+1,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,16	+0,2 %
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	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,60	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	5,96	-0,8 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,40	+0,5 %
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	4,40	+1,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,90	=
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,10	=
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,20	+0,2 %
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	9,46	-0,4 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,96	-0,4 %
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 Grossistes		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	9,59	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,39	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,79	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,49	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,63	-3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,47	-3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,37	-1,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,17	-1,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	8,09	-1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,79	-1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,49	-1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,19	-1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,17	-3,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,07	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,87	-3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,67	-3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,76	-4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,66	-3,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,56	-3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,36	-3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,63	-6,3 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,43	-6,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,33	-6,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,06	-4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,96	-4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,86	-4,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,66	-4,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,31	-5,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,21	-5,8 %

