

MIN de Rungis : toutes viandes (grossistes) mensuel

(code=M4261)

Novembre 2020

	Moyen	varia. en %
MIN de Rungis : découpes de viande (€ HT) (code 162) stade Grossistes		
Bovins		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,01	+1,8 %
BOEUF vache (bavette d'aloiau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,56	-10 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,83	+2,1 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,85	+0,3 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,59	-2,8 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,96	+1,8 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,16	-19,4 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,15	-21,7 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,28	-24,9 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	13,00	-14,9 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,43	+10,5 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,71	+3,1 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,00	+6,7 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,82	-4,6 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,55	-14,6 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,04	+2,2 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,47	+2,4 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,20	-0,5 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,39	+1,7 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	11,31	-7,7 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,50	+15,9 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,01	+6,7 %
VEAU (noix pâtissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,47	+5,4 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,94	-5,1 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,07	+1,8 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,03	-14,4 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,93	-3,1 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	7,21	+2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,83	+4,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,24	-3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	6,10	-4,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,93	+1 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,21	-13,9 %
MIN de Rungis : volaille (€ 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	2,30	+1,3 %
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	5,20	+4 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	6,00	+3,1 %
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 de Rungis : porc découpes (hebdo) (€ HT) (code 168) stade Grossistes		
Porcins		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,60	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,22	-11 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,56	-2,7 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,13	-1 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,63	+0,8 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,28	-0,3 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	3,02	=
PORC I.M.R.2003 : indice	133,89	-2 %
MIN de 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	5,15	-1 %
BOEUF (joue noix) : le kg	8,63	-2 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,80	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,70	=
BOEUF (onglet) : le kg	8,05	-4,8 %
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	3,65	-1,4 %
VEAU (cervelle) : la pièce	2,40	=
VEAU (coeur) : le kg	1,40	=
VEAU (cuir) blanc : le kg	6,47	-0,5 %
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	7,40	-1,3 %
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 de Rungis : gros bovins (€ HT) (code 157) stade Grossistes		
Bovins		
BOEUF génisse (carcasse) France cat. E : le kg	5,36	+1,1 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,12	+2,4 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	4,92	+2,5 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,20	-1,9 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,20	-2,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,10	-2,6 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,90	+4,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,70	+4,5 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,50	+4,8 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,42	+2,8 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	4,26	+1,4 %
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	=
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	2,87	+2,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,67	+2,7 %
MIN de Rungis : veau (€ HT) (code 158) stade Grossistes		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,89	+9,6 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,79	+9,9 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,39	+11,1 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,19	+11,7 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	3,99	+12,4 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,29	+9,3 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,19	+9,6 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,59	+8,4 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,19	+9,6 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,09	+10 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,19	+2,9 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,79	+2,4 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,19	+0,5 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	5,99	+3,3 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,69	+3,5 %
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	5,80	-2,7 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,46	+1,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,09	+1,8 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,79	+2,1 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,59	+2 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,50	+2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	6,00	+1,5 %
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,20	+2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,29	+2,4 %
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	6,39	+3,1 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,29	+3,1 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,50	+0,3 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	9,00	+0,3 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,23	+0,6 %
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 de Rungis : ovins (€ HT) (code 159) stade Grossistes		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	9,50	-0,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,30	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,70	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,40	-1,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,60	-0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,50	+0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,40	+0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,20	+0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	8,19	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,89	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,59	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,29	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,20	+0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,10	+0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,90	+0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,70	+0,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,75	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,65	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,55	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,35	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,62	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,42	-0,2 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,32	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,05	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,95	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,85	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,65	-0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,32	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,22	+0,2 %

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)