

MIN de Rungis : toutes viandes (grossistes) mensuel
 (code=M4261)
 Décembre 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	4,94	-1,4 %
BOEUF vache (bavette d'aloiau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,66	+1,5 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,75	-1,2 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,09	+4,1 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,68	+1,4 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,89	-1,8 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,71	+7,7 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,50	+16,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,44	+2,5 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	19,83	+52,5 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,11	-7,2 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,72	+0,2 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,86	-2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,90	+1,5 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,66	+2 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,32	+5,6 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,68	+3,8 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,04	-1,7 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,71	+5,9 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	16,47	+45,6 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,60	+1,3 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,48	+6,7 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,19	-3,9 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,38	+4,9 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,10	+0,5 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,81	+11,1 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,83	-1,4 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	7,50	+4 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,90	+1,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	7,66	+22,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	6,59	+8 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	2,05	+6,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,36	+3,6 %
MIN de Rungis : volaille (€ HT) (code 156) stade Grossistes		
Ovins		
AGNEAU LAIT (entier) France label rouge : le kg	11,60	
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	13,33	
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	=
CHAPON (entier) effilé France AOC : le kg	26,00	
CHAPON (entier) effilé France label : le kg	7,50	
CHAPON (entier) prêt à cuire France standard : le kg	5,46	
CHAPON DE PINTADE (entier) effilé France label : le kg	12,00	
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,30	=
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,30	=
DINDE (entière) effilé Bresse : le kg	11,00	
DINDE (entière) effilé France label : le kg	7,46	
DINDE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	4,40	
DINDE (filet) France standard : le kg	5,40	=
FOIE GRAS canard France extra : le kg	32,50	+10,2 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	27,57	+10,3 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	24,57	+11,7 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	5,29	+1,7 %

LAPIN (entier) France trié : le kg	6,00	=
MINI CHAPON (entier) effilé France standard : le kg	9,50	
OIE (entière) effilé France label : le kg	8,90	
OIE (entière) effilé France standard : le kg	7,90	
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	=
POULARDE (entière) effilé France AOC : le kg	19,00	
POULARDE (entière) effilé France label : le kg	7,60	
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) effilé France biologique : le kg	6,50	
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	1,15	-5,7 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,46	-3,9 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,09	-1 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,52	-4,2 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,28	-0,3 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,97	-1,3 %
PORC I.M.R.2003 : indice	131,13	-2,1 %
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	5,10	-1 %
BOEUF (joue noix) : le kg	8,62	-0,1 %

BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,80	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,70	=
BOEUF (onglet) : le kg	7,90	-1,9 %
BOEUF (queue) : le kg	6,30	+5 %
BOEUF (rognon) : le kg	1,40	=
BOEUF jeune bovin génisse (foie) : le kg	1,60	=
JEUNE BOVIN (foie) rose : le kg	3,60	-1,4 %
VEAU (cervelle) : la pièce	2,40	=
VEAU (coeur) : le kg	1,40	=
VEAU (cuir) blanc : le kg	6,40	-1,1 %
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	31,20	+7,6 %
VEAU (rognon) : la pièce	3,00	=
VEAU (tête) blanc roulée : le kg	7,30	-1,4 %
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	5,43	+1,3 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,23	+2,1 %
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,03	+2,2 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,26	+0,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,26	+0,8 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,16	+1 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,90	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,70	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,50	=
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,50	+1,8 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	4,30	+0,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,86	+1 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,63	+0,5 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,43	+0,6 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,86	+0,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,16	+1,2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,76	+1,3 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,98	+3,8 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,78	+4,1 %
MIN de Rungis : veau (€ HT) (code 158) stade Grossistes		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,90	+0,3 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,80	+0,3 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,51	+2,7 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,31	+2,9 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,11	+3 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,38	+2,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,28	+2,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,68	+2,5 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,28	+2,8 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,18	+2,9 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,20	+0,1 %

VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,80	+0,1 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,20	+0,2 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	6,08	+1,5 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,78	+1,6 %
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	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,30	-3,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,18	+1,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,88	+1,7 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,68	+1,7 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,58	+1,8 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	6,00	=
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,20	+0,2 %
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,30	=
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	6,43	+0,6 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,33	+0,6 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,50	+0,1 %
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	9,00	+0,1 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,00	-3,8 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,61	+0,2 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,31	+0,2 %
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	9,86	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,51	+2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	8,98	+3,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,68	+3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,06	+7 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,93	+6,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,83	+6,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,63	+6,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	8,61	+5,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	8,31	+5,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,93	+4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,63	+4,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,59	+6,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,49	+6,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,29	+6,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,09	+6,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	7,12	+5,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	7,02	+5,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,92	+5,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,72	+5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,08	+8,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,88	+8,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,78	+8,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,40	+5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,30	+5,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,20	+6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,05	+7,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,71	+7,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,61	+7,5 %

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)