



Réalisé par DRIAAF lle de France - SRISE - centre RNM : RUNGIS (tél:0141734803) RNM.franceagrimer.fr

## MIN de Rungis : toutes viandes (grossistes) mensuel Janvier 2021

	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	5,17	+4,9 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,91	+3,8 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,78	+0,5 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,01	-1,3 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,34	-5,1 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,84	-1,3 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,54	-2,2 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,78	-7,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,42	-0,3 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	15,15	-23,6 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,03	-1,9 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,74	+0,3 %
BOEUF vache (rond de gite) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,80	-0,9 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,14	+4,9 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,78	+2,1 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,34	+0,4 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,75	+1,2 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,88	-1,9 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,59	-2,1 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	13,55	-17,7 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,96	+4,7 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,76	+3,7 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,82	+8,8 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,39	+0,1 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,17	+2 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,01	+2,6 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,95	+1,8 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	7,73	+3,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	5,72	+16,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	7,39	-3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	7,49	+13,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	2,39	+16,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,79	+9,9 %
MIN de Rungis : volaille (€ HT) (code 156) stade Grossiste:	5	
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	=
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	30,75	-5,4 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,50	-3,9 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	24,25	-1,3 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	5,30	+0,2 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	6,00	=
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) effilé France biologique : le kg	6,50	=

POULET (entier) prêt à cuire France label : le kg  POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg  POULET (filet) Belgique standard : le kg  POULET (filet) France label sous-vide : le kg  POULET (filet) France standard sous-vide : le kg  POULET (filet) France standard sous-vide : le kg  FOULET (filet) France standard sous-vide : le kg  POULET (filet) France standard sous-vide : le kg  PORC (bardière) France standard sous-vide : le kg  PORC (bardière) avec couenne France : le kg  PORC (bardière) avec couenne France : le kg  PORC (jambon) sans mouille France : le kg  PORC (longe) avec travers et palette France : le kg  PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice  PORC I.M.R.2003 : indice	5 % 2 %
POULET (filet) Belgique standard : le kg  POULET (filet) France label sous-vide : le kg  POULET (filet) France standard sous-vide : le kg  MIN de Rungis : porc découpes (hebdo) (€ HT) (code 168) stade Grossistes  Porcins  PORC (bardière) avec couenne France : le kg  PORC (hachage) sans gorge France : le kg  PORC (jambon) sans mouille France : le kg  PORC (longe) avec travers et palette France : le kg  PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC (IM.R.2003 : indice  129,90 -0,9	5 % 2 %
POULET (filet) France label sous-vide : le kg  POULET (filet) France standard sous-vide : le kg  MIN de Rungis : porc découpes (hebdo) (€ HT) (code 168) stade Grossistes  Porcins  PORC (bardière) avec couenne France : le kg  PORC (hachage) sans gorge France : le kg  PORC (jambon) sans mouille France : le kg  PORC (longe) avec travers et palette France : le kg  PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice	5 % 2 %
POULET (filet) France standard sous-vide : le kg  MIN de Rungis : porc découpes (hebdo) (€ HT) (code 168) stade Grossistes  Porcins  PORC (bardière) avec couenne France : le kg  PORC (hachage) sans gorge France : le kg  PORC (jambon) sans mouille France : le kg  PORC (longe) avec travers et palette France : le kg  PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice  5,60  =  5,60  =  5,60  =  1,60  2,46  =  2,46  =  2,46  =  2,46  =  2,49  -1,20	5 % 2 %
MIN de Rungis : porc découpes (hebdo) (€ HT) (code 168) stade Grossistes  Porcins  PORC (bardière) avec couenne France : le kg	5 % 2 %
PORC (bardière) avec couenne France : le kg  PORC (hachage) sans gorge France : le kg  PORC (jambon) sans mouille France : le kg  PORC (longe) avec travers et palette France : le kg  PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice	5 % 2 %
PORC (bardière) avec couenne France : le kg  PORC (hachage) sans gorge France : le kg  PORC (jambon) sans mouille France : le kg  PORC (longe) avec travers et palette France : le kg  PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice  0,60  = 0,60	5 % 2 %
PORC (hachage) sans gorge France : le kg  PORC (jambon) sans mouille France : le kg  PORC (longe) avec travers et palette France : le kg  PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice  1,11  -3,5  2,46  =  2,46  =  2,49  -1,2  2,49  -1,2  -	5 % 2 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg  PORC (longe) avec travers et palette France : le kg  PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice  2,46  2,46  2,49  -1,6  2,49  -1,2  -1,2  -	5 % 2 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg  PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice  3,04  -1,6  2,49  -1,2  -1	2 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice  2,49  -1,2  -	2 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg  PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice  3,27 = 2,89 -2,7 2,70 = 2,89 -2,7 2,90 = 2,90 -0,9	7 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg  PORC I.M.R.2003 : indice  2,89  -2,7  129,90  -0,9	
PORC I.M.R.2003 : indice 129,90 -0,9	
	9 %
MINI do Dungio e producto tripicare (5.117)	
MIN de Rungis : produits tripiers (€ HT) (code 153) stade Grossistes	
Bovins	
BOEUF (coeur) : le kg	
BOEUF (foie) : le kg	
BOEUF (hampe) : le kg 5,10 =	
BOEUF (joue noix) : le kg <b>8,70 +0,9</b>	) %
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 =	
BOEUF (queue) : le kg 6,50 +3,2	2 %
BOEUF (rognon) : le kg	
BOEUF jeune bovin génisse (foie) : le kg	
JEUNE BOVIN (foie) rose : le kg 3,60 =	
VEAU (cervelle) : la pièce 2,40 =	
VEAU (coeur) : le kg =	
VEAU (cuir) blanc : le kg 6,40 =	
VEAU (cuir) noir : le kg	
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 31,00 -0,6	5 %

VEAU (rognon) : la pièce	3,00	=	
VEAU (tête) blanc roulée : le kg	7,30	=	
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	5,50	+1,3 %	
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,30	+1,3 %	
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,10	+1,4 %	
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,40	+1,7 %	
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,40	+1,9 %	
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,35	+2,9 %	
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	3,94	+1 %	
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,74	+1,4 %	
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,55	+1,4 %	
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,54	+0,9 %	
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	4,35	+0,9 %	

BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	6,04	+3,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,74	+2 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,54	+2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,00	+2 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,35	+3,5 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,94	+3,8 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	3,05	+2,4 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,84	+2,5 %
MIN de Rungis : veau (€ HT) (code 158) stade Grossistes		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,05	+3,8 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,95	+3,9 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,60	+2 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,40	+2,1 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,20	+2,2 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,55	+5 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,45	+5,2 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,74	+1,9 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,34	+2,1 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,24	+2,2 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,20	=
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,80	=
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,20	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	6,15	+1,2 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,85	+1,2 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,14	+0,7 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,65	+0,8 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	5,85	+0,7 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,30	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,29	+2,1 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	4,99	+2,3 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R: le kg	4,79	+2,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,69	+2,4 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	6,00	=
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,20	=
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,30	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	3,79	+2,4 %

VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,59	+2,6
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	6,60	+2,6
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,50	+2,7
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	6,00	=
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,70	+1,6
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,40	+1,7
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	10,20	+3,4
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,75	+2,5
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	9,34	+4,1
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	0.05	+4,3
AONLAO DOOCHLINE (carcasse) the 10-22 kg Fidile tat. O . 18 kg	9,05	T-4,-
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,79	-
		+10,3
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,79	+10,3
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	7,79 7,59	+10,3 +9,5 +9,7
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	7,79 7,59 7,49	+10,3 +9,5 +9,7 +10,4
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33	+10,3 +9,5 +9,7 +10,4 +4,4
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33 8,99	+10,3 +9,5 +9,7 +10,4 +4,4 +4,6
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33 8,99 8,69	+10,3 +9,5 +9,7 +10,4 +4,4 +4,6 +4,5
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33 8,99 8,69 8,29	+10,3 +9,5 +9,7 +10,4 +4,4 +4,6 +4,5 +4,7
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. C : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33 8,99 8,69 8,29 7,99	+10,3 +9,5 +9,7 +10,4 +4,4 +4,6 +4,5 +10,9
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33 8,99 8,69 8,29 7,99 7,31 7,22	+10,3 +9,5 +10,4 +4,4 +4,6 +4,5 +10,9 +11,2
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33 8,99 8,69 8,29 7,99 7,31 7,22	+10,5 +9,5 +9,7 +10,4 +4,4 +4,6 +4,5 +10,5 +11,1
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33 8,99 8,69 8,29 7,99 7,31 7,22 7,02	+10,3 +9,5 +9,7 +10,4 +4,4 +4,5 +4,5 +11,1 +11,4 +11,8
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33 8,99 8,69 8,29 7,99 7,31 7,22 7,02 6,81	+10,3 +9,5 +9,7 +10,4 +4,4 +4,5 +4,5 +11,1 +11,4 +11,8 +5,3
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33 8,99 8,69 8,29 7,99 7,31 7,22 7,02 6,81 7,50	+10,3 +9,5 +9,7 +10,4 +4,4 +4,5 +4,7 +10,9 +11,1 +11,4 +5,3 +5,4
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg  AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	7,79 7,59 7,49 7,33 8,99 8,69 8,29 7,99 7,31 7,22 7,02 6,81 7,50 7,40	+10,3 +9,5 +9,7 +10,4 +4,4 +4,6 +4,5 +4,7 +10,9

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,54	+11,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,44	+11,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,76	+5,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,66	+5,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,55	+5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,46	+6,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,24	+9,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,14	+9,4 %

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)