

MIN de Rungis : toutes viandes (grossistes) mensuel

(code=M4261)

Février 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	5,34	+3,1 %
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,34	-8,2 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,74	-0,7 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,01	=
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,00	-5,4 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,91	+1,8 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,29	-3,3 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,20	-6,5 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,42	=
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	12,33	-18,6 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,19	+4 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,76	+0,3 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,72	-1,2 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,65	-9,5 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,13	+6,1 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,30	-0,7 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,79	+0,7 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,81	-0,7 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,55	-0,7 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	12,95	-4,4 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,25	+3,6 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,86	+1,3 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,63	-2,6 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,14	-2,7 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,30	+2,9 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,50	-6,4 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,14	+2,7 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	7,84	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	6,17	+7,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	7,47	+1,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	7,64	+2 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	2,46	+2,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	5,00	+4,4 %
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	11,50	+0,9 %
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	4,13	+0,7 %
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	3,92	+0,5 %
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,45	+0,5 %
CANE de Barbarie (entière) effilé - de 2 kg France standard : le kg	4,13	+0,7 %
CANE de Barbarie (entière) effilé 2-2,3 kg France standard : le kg	4,32	+0,5 %
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,31	+0,4 %
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,32	+1,3 %
DINDE (filet) France standard : le kg	5,47	+1,3 %
FOIE GRAS canard France extra : le kg	30,00	-2,4 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	26,00	-1,9 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	24,00	-1 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	5,45	+2,8 %
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	5,04	+0,8 %
PINTADE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	3,95	+1,3 %
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	5,55	+0,9 %
POULET (cuisse et portion dos) Belgique standard : le kg	1,47	+1,4 %
POULET (cuisse et portion dos) France standard : le kg	1,60	+3,2 %
POULET (cuisse et portion dos) Pays-Bas standard : le kg	1,47	+1,4 %
POULET (entier) effilé France biologique : le kg	6,53	+0,5 %

POULET (entier) prêt à cuire France label : le kg	4,01	+0,3 %
POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg	2,27	+3,2 %
POULET (filet) Belgique standard : le kg	4,73	+0,6 %
POULET (filet) France label sous-vide : le kg	9,83	+0,2 %
POULET (filet) France standard sous-vide : le kg	5,67	+1,4 %
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	1,11	=
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,46	=
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,97	-2,3 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,45	-1,6 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,25	-0,6 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,86	-1 %
PORC I.M.R.2003 : indice	128,47	-1,1 %
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	=
BOEUF (joue noix) : le kg	8,70	=
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	=
BOEUF (rognon) : le kg	1,40	=
BOEUF jeune bovin génisse (foie) : le kg	1,60	=
JEUNE BOVIN (foie) rose : le kg	3,60	=
VEAU (cervelle) : la pièce	2,40	=
VEAU (coeur) : le kg	1,40	=
VEAU (cuir) blanc : le kg	6,40	=
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	31,00	=

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	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,30	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,10	=
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	6,40	+0,8 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	4,00	+1,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	3,80	+1,3 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,60	+1,7 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,60	+1,3 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	4,40	+1,2 %

BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	6,10	+1 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	5,80	+0,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,60	+1,1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,00	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,40	+0,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	5,00	+1 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	3,10	+2 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,90	+1,8 %
MIN de Rungis : veau (€ HT) (code 158) stade Grossistes		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,20	+3,7 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,10	+3,8 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,60	=
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,40	=
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,20	=
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,70	+4,2 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,60	+4,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	3,80	+1,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,40	+1,5 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,30	+1,5 %
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	6,20	+1 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,90	+0,9 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,20	+0,8 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,70	+0,9 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	5,90	+0,9 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,30	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,40	+2,1 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	5,10	+2,2 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,90	+2,3 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,80	+2,3 %
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	3,90	+2,9 %

VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,70	+3,1 %
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	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,50	=
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	=
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,40	=
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	10,11	-1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	9,62	-1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	9,22	-1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	8,90	-1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,90	+1,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	7,69	+1,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	7,59	+1,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	7,50	+2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	8,80	-2,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	8,50	-2,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	8,10	-2,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	7,80	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	7,30	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	7,20	-0,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	7,00	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,80	-0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	7,50	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	7,41	+0,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	7,30	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	7,10	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,74	=

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,54	=
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	6,45	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	6,71	-0,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	6,61	-0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	6,51	-0,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	6,41	-0,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,35	+1,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	6,25	+1,6 %

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)