

MIN de Rungis : toutes viandes (grossistes) mensuel

(code=M4261)

Décembre 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	6,08	-0,3 %
BOEUF vache (bavette d'aloiau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,97	+0,5 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,78	-1,2 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,66	+1,2 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,80	-0,3 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,76	+0,2 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,81	+0,7 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	12,17	+0,6 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,82	+3,3 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	26,60	+2,1 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,74	+5,3 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,07	+1,7 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	7,41	+3,6 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,65	+6,7 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,59	+2,9 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,90	-4,8 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,52	+2,7 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	10,27	-1,8 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,20	+2,1 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	19,73	+16,8 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,69	+4,4 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,08	-3,5 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,96	+3,3 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	12,09	-0,3 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,20	+1,9 %

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	10,00	+0,2 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,09	+3,6 %
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	8,18	-2,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	5,82	+0,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	9,69	+9,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	9,02	+3,3 %
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	2,74	-5,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	6,32	+1,1 %
MIN de Rungis : volaille (€ HT) (code 156) stade Grossistes		
Caprins		
CHEVREAU (entier) France : le kg	12,23	
Volailles		
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,80	=
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	1,90	=
CANARD (magret) France standard : le kg	12,20	+2,5 %
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	4,29	+2,1 %
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	4,00	=
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,70	=
CANE de Barbarie (entière) effilé - de 2 kg France standard : le kg	4,20	=
CANE de Barbarie (entière) effilé 2-2,3 kg France standard : le kg	4,40	=
CHAPON (entier) effilé France AOC : le kg	26,00	
CHAPON (entier) effilé France label : le kg	7,42	
CHAPON (entier) prêt à cuire France standard : le kg	6,10	
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,35	=
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,40	=
DINDE (entière) effilé Bresse : le kg	15,00	
DINDE (entière) effilé France label : le kg	8,40	
DINDE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	4,80	
DINDE (filet) France standard : le kg	5,50	=
FOIE GRAS canard France extra : le kg	36,14	+20,5 %
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	31,86	+22,5 %
FOIE GRAS canard France standard : le kg	28,86	+20,3 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,99	+1,8 %
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,70	=
OIE (entière) effilé France label : le kg	9,30	
OIE (entière) effilé France standard : le kg	8,30	

PINTADE (entière) prêt à cuire France label : le kg	5,15	=
PINTADE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	4,10	=
POULARDE (entière) effilé France AOC : le kg	19,30	
POULARDE (entière) effilé France label : le kg	7,46	
POULE (entière) effilé France au sol : le kg	2,25	=
POULE (entière) effilé France standard : le kg	2,15	=
POULET (cuisse déjointée) France label : le kg	5,70	=
POULET (cuisse et portion dos) Belgique standard : le kg	1,55	=
POULET (cuisse et portion dos) France standard : le kg	1,70	=
POULET (cuisse et portion dos) Pays-Bas standard : le kg	1,55	=
POULET (entier) effilé France biologique : le kg	6,60	=
POULET (entier) prêt à cuire France label : le kg	4,20	=
POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg	2,35	=
POULET (filet) Belgique standard : le kg	4,80	=
POULET (filet) France label sous-vide : le kg	9,90	=
POULET (filet) France standard sous-vide : le kg	5,80	=
MIN de Rungis : porc découpes (hebdo) (€ HT) (code 168) stade Grossistes		
Porcins		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,70	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,35	-2,9 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,51	+0,8 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,05	-0,3 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,50	-1,6 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	3,29	=
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	2,88	-1 %
PORC I.M.R.2003 : indice	133,12	-0,1 %
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	5,50	=
BOEUF (joue noix) : le kg	9,12	+2,5 %
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,20	+5,9 %
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	4,80	+4,3 %
BOEUF (onglet) : le kg	8,50	=
BOEUF (queue) : le kg	6,00	=
BOEUF (rognon) : le kg	1,50	+5,6 %

BOEUF jeune bovin génisse (foie) : le kg	1,60	=
JEUNE BOVIN (foie) rose : le kg	3,80	+1,9 %
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	+2,3 %
VEAU (foie) U.E. : le kg	9,00	+2,3 %
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,70	+2,3 %
VEAU (pied) : le kg	1,07	+7 %
VEAU (ris) : le kg	30,00	+3,4 %
VEAU (rognon) : la pièce	3,10	+2,3 %
VEAU (tête) blanc roulée : le kg	7,60	+2,7 %
VEAU (tête) noir roulée : le kg	4,60	+2,2 %
Ovins		
AGNEAU (cervelle) : la pièce	1,70	=
AGNEAU (coeur) : le kg	3,20	=
AGNEAU (foie) : le kg	3,30	=
AGNEAU (fressure) : le kg	3,20	=
AGNEAU (langue) coupe suisse : le kg	4,50	=
AGNEAU (pied) : le kg	1,50	=
AGNEAU (ris) : le kg	11,00	+1,9 %
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	5,70	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,50	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,40	+1,5 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,70	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,60	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,70	=
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	4,30	+3,4 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	4,10	+3,8 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	3,90	+3,7 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	4,80	=
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	4,60	+2 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	6,40	+2,7 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	6,10	+2,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,90	+3 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	7,40	+0,3 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,70	+0,4 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	5,30	+0,2 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	3,70	+9,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	3,50	+10 %
MIN de Rungis : veau (€ HT) (code 158) stade Grossistes		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,70	+2,6 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,60	+2,7 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	5,00	+5,7 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,70	+6,1 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,50	+6,4 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	4,30	+2,4 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	4,20	+2,7 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	4,20	+6,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	4,00	+6,7 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,90	+6,9 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,17	+1,7 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,76	+3,9 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,49	+4,5 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	6,40	+0,3 %
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	6,10	+0,5 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	7,40	+3,1 %

VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	6,70	+3,4 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,20	+2,3 %
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	4,79	+7,4 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	6,00	+3,3 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	5,70	+3,6 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,40	+3,8 %
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,70	+3,8 %
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,90	=
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,20	=
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,30	+1,2 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,20	+0,7 %
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	3,90	+0,5 %
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	3,90	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	3,80	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,50	+1,4 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,71	+4 %
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,61	+4,1 %
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,30	=
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	9,00	+0,6 %
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,29	+7,5 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	5,91	+4,6 %
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,42	+1,3 %
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,80	+0,9 %
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,40	+0,9 %
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,00	+1 %
MIN de Rungis : ovins (€ HT) (code 159) stade Grossistes		
Ovins		
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	10,97	+4,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	10,46	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	10,12	+3,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	9,62	+3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	8,79	+6,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	8,59	+6,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	8,39	+6,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	8,19	+5,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	9,48	+3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	9,28	+3,8 %

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	8,98	+3,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	8,68	+3,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	8,20	+6,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	8,00	+6,2 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	7,80	+6,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	7,62	+5,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	8,54	+4,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	8,44	+4,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	8,34	+4,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	8,24	+4,7 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	7,76	+4,9 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	7,56	+5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	7,46	+5,1 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	7,90	+5,8 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	7,77	+5,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	7,67	+5,5 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	7,57	+5,6 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	7,45	+6,4 %
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	7,35	+6,5 %

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)