

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

MIN de Rungis : toutes viandes (grossistes) mensuel

(code=M4261)

Janvier 2024

	Moyen	varia. en %
MIN de Rungis : découpes de viande (€ HT) (code 162) stade Grossistes		
Bovins		
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,09	+2,6 %
BOEUF vache (bavette d'ailou) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	9,59	+18,4 %
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,57	-0,4 %
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,90	+3,3 %
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	8,31	+4,3 %
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,71	+2 %
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,31	+5,1 %
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	12,20	-0,1 %
BOEUF vache (faux filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,34	-9,7 %
BOEUF vache (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	22,77	-9,2 %
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,59	+1,3 %
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,38	+7 %
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vidé : le kg	7,71	-9,7 %
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,88	+0,7 %
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,05	+14,6 %
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	6,93	+2,8 %
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,79	+4,7 %
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	10,96	+0,3 %
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	7,59	+0,7 %
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	20,29	-2,5 %
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	8,61	+5,1 %
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,45	+1,4 %
VEAU (noix patissière) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	9,69	+2,5 %
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	11,44	+0,8 %
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vidé : le kg	5,00	=

VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,91	-3,6 %
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,34	+2,5 %
Ovins		
AGNEAU (carré) U.E. (y.c. Royaume-Uni) : le kg	7,72	+7,2 %
AGNEAU (collier) U.E. (y.c. Royaume-Uni) : le kg	6,48	+2,4 %
AGNEAU (culotte) U.E. (y.c. Royaume-Uni) : le kg	8,55	-2,4 %
AGNEAU (épaule) U.E. (y.c. Royaume-Uni) : le kg	8,89	+2,2 %
AGNEAU (poitrine) U.E. (y.c. Royaume-Uni) : le kg	3,81	-0,8 %
AGNEAU (selle) U.E. (y.c. Royaume-Uni) : le kg	5,55	+0,2 %
MIN de Rungis : volaille (€ HT) (code 156) stade Grossistes		
Volailles		
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	2,00	=
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	2,20	=
CANARD (magret) France standard : le kg	15,50	-8,8 %
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	4,90	=
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	5,50	=
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	12,50	=
CANE de Barbarie (entière) effilé - de 2 kg France standard : le kg	5,60	=
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,80	=
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	3,30	=
DINDE (filet) France standard : le kg	7,00	=
FOIE GRAS canard éveiné France extra sous-vide : le kg	49,25	-16,5 %
FOIE GRAS canard éveiné France première qualité sous-vide : le kg	46,00	-16,4 %
FOIE GRAS canard France première qualité sous-vide : le kg	53,00	+0,3 %
FOIE GRAS canard France standard sous-vide : le kg	41,50	-16,8 %
LAPIN (entier) France standard : le kg	6,50	=
LAPIN (entier) France trié : le kg	7,00	=
PINTADE (entière) prêt à cuire France label : le kg	6,50	=
PINTADE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	5,90	=
POULE (entière) effilé France au sol : le kg	2,50	=
POULE (entière) effilé France standard : le kg	2,30	=
POULET (cuisse déjointée) France label : le kg	6,50	=
POULET (cuisse et portion dos) France standard : le kg	2,70	=
POULET (cuisse et portion dos) U.E. standard : le kg	2,30	=
POULET (entier) effilé France biologique : le kg	7,00	=
POULET (entier) prêt à cuire France label : le kg	5,10	=
POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg	3,00	=

POULET (filet) France label sous-vide : le kg	11,50	=
POULET (filet) France standard sous-vide : le kg	6,80	=
POULET (filet) U.E. standard : le kg	5,80	=
MIN de Rungis : porc découpes (hebdo) (€ HT) (code 168) stade Grossistes		
Porcins		
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,95	=
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	2,16	-1,4 %
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	3,26	+0,3 %
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	3,96	-0,5 %
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	3,38	+0,9 %
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	4,06	-0,2 %
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	3,80	+3,3 %
PORC I.M.R.2003 : indice	174,47	-0,3 %
MIN de Rungis : produits tripiers (€ HT) (code 153) stade Grossistes		
Bovins		
BOEUF (coeur) : le kg	1,20	=
BOEUF (foie) : le kg	1,50	=
BOEUF (hampe) : le kg	5,50	-4,8 %
BOEUF (joue noix) : le kg	9,30	=
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	7,60	=
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	6,40	=
BOEUF (onglet) : le kg	7,15	-3,9 %
BOEUF (queue) : le kg	6,50	=
BOEUF (rognon) : le kg	2,60	=
BOEUF jeune bovin génisse (foie) : le kg	1,80	=
JEUNE BOVIN (foie) rose : le kg	3,80	=
VEAU (cervelle) : la pièce	2,40	=
VEAU (coeur) : le kg	1,60	=
VEAU (cuir) blanc : le kg	6,40	=
VEAU (cuir) noir : le kg	4,40	=
VEAU (foie) blond France : le kg	18,50	=
VEAU (foie) U.E. : le kg	9,10	=
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	7,80	=
VEAU (pied) : la pièce	1,90	=
VEAU (ris) : le kg	32,00	=
VEAU (rognon) : la pièce	3,30	=
VEAU (tête) blanc roulée : le kg	7,60	=

VEAU (tête) noir roulée : le kg	5,10	=
Ovins		
AGNEAU (cervelle) : la pièce	1,85	+8,8 %
AGNEAU (coeur) : le kg	3,70	=
AGNEAU (foie) : le kg	3,70	=
AGNEAU (fressure) : le kg	3,60	=
AGNEAU (langue) coupe suisse : le kg	4,70	=
AGNEAU (pied) : le kg	1,70	=
AGNEAU (ris) : le kg	14,00	=
AGNEAU (rognon blanc) : le kg	3,00	=
Porcins		
PORC (cervelle) : la pièce	1,00	=
PORC (coeur) : le kg	1,30	=
PORC (foie) : le kg	1,30	=
PORC (groin) : le kg	1,85	=
PORC (joue) : le kg	7,00	=
PORC (langue) coupe suisse : le kg	3,00	=
PORC (oreille) : le kg	2,30	=
PORC (pied) : le kg	1,40	=
PORC (queue) : le kg	1,10	=
PORC (rognon) : le kg	1,30	=
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	6,90	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	6,70	=
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	6,50	=
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	9,53	-0,7 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	8,73	-0,8 %
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	7,83	-0,9 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	5,25	+1 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	5,05	+1 %
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	4,85	+1 %
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	5,80	=
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	5,60	=
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	7,43	-0,9 %
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,13	-1 %

BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	6,90	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	8,70	=
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	6,93	-1 %
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	6,63	-1 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	4,87	+1,5 %
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	4,67	+1,5 %
MIN de Rungis : veau (€ HT) (code 158) stade Grossistes		
Bovins		
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	5,18	+3,6 %
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,08	+3,7 %
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	5,28	+3,5 %
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	5,18	+3,6 %
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,98	+3,7 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	4,78	+3,9 %
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	4,68	+4 %
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	4,38	+4,3 %
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	4,18	+4,5 %
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	4,08	+4,6 %
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	10,00	=
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	7,50	=
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	6,80	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	7,20	=
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	7,10	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	8,10	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	7,00	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,60	=
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	5,70	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	6,80	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	6,70	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,40	=
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	5,50	=
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	6,60	=
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,80	=
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	4,60	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,50	=
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	4,10	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,10	=

VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	3,90	=
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	3,70	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	7,20	=
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	7,10	=
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	9,00	=
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,70	=
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	6,20	=
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	6,30	=
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,80	=
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,50	=
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,20	=
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	4,80	=
MIN de Rungis : ovins (€ HT) (code 159) stade Grossistes		
Ovins		
AGNEAU (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	11,44	+1,8 %
AGNEAU (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	10,94	+1,9 %
AGNEAU (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	10,54	+1,2 %
AGNEAU (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	10,14	+1,3 %
AGNEAU (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. E : le kg	8,60	+0,8 %
AGNEAU (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. U : le kg	8,40	+0,8 %
AGNEAU (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. R : le kg	8,30	+0,9 %
AGNEAU (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. O : le kg	8,10	+0,9 %
AGNEAU (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	10,21	+2 %
AGNEAU (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	9,91	+2,1 %
AGNEAU (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	9,71	+2,1 %
AGNEAU (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	9,51	+2,1 %
AGNEAU (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. E : le kg	8,45	+2,4 %
AGNEAU (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. U : le kg	8,35	+2,5 %
AGNEAU (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. R : le kg	8,15	+2,5 %
AGNEAU (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. O : le kg	8,05	+2,5 %
AGNEAU (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	8,86	+1,7 %
AGNEAU (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	8,66	+1,8 %
AGNEAU (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	8,56	+1,8 %
AGNEAU (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	8,46	+1,8 %
AGNEAU (carcasse) gras 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. U : le kg	8,02	+2,2 %
AGNEAU (carcasse) gras 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. R : le kg	7,82	+2,2 %
AGNEAU (carcasse) gras 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. O : le kg	7,72	+2,3 %

AGNEAU (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	8,44	+1,6 %
AGNEAU (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	8,34	+1,6 %
AGNEAU (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	8,14	+1,6 %
AGNEAU (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	8,04	+1,6 %
AGNEAU (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. U : le kg	7,72	+2,3 %
AGNEAU (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. (y.c. Royaume-Uni) cat. R : le kg	7,62	+2,3 %

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)