



PRÉFET DE LA
RÉGION D'ÎLE-DE-FRANCE

Direction Régionale
et Interdépartementale
de l'Alimentation, de l'Agriculture
et de la Forêt d'Ile-de-France

*Service Régional de
l'Information Statistique et
Economique*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

SYNTHÈSE MENSUELLE SECTEUR PRODUITS CARNÉS MARCHÉ DE GROS DE RUNGIS DECEMBRE 2015



R|Nm

**RÉSEAU
DES NOUVELLES
DES MARCHÉS**

**RESEAU DES NOUVELLES DES
MARCHÉS**

10, rue du Séminaire 94516 RUNGIS CEDEX

@ : SRISE.DRAAF-ILE-DE-FRANCE@agriculture.gouv.fr

☎ : (33) 01 41 73 48 03 - Fax : (33) 01 41 73 48 46

SOMMAIRE

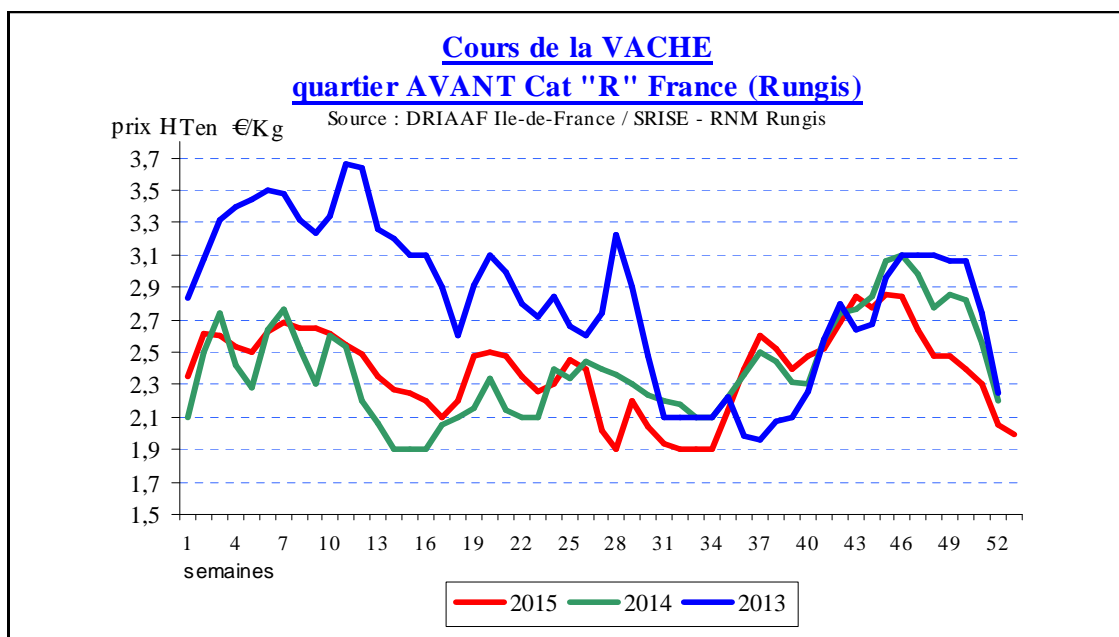
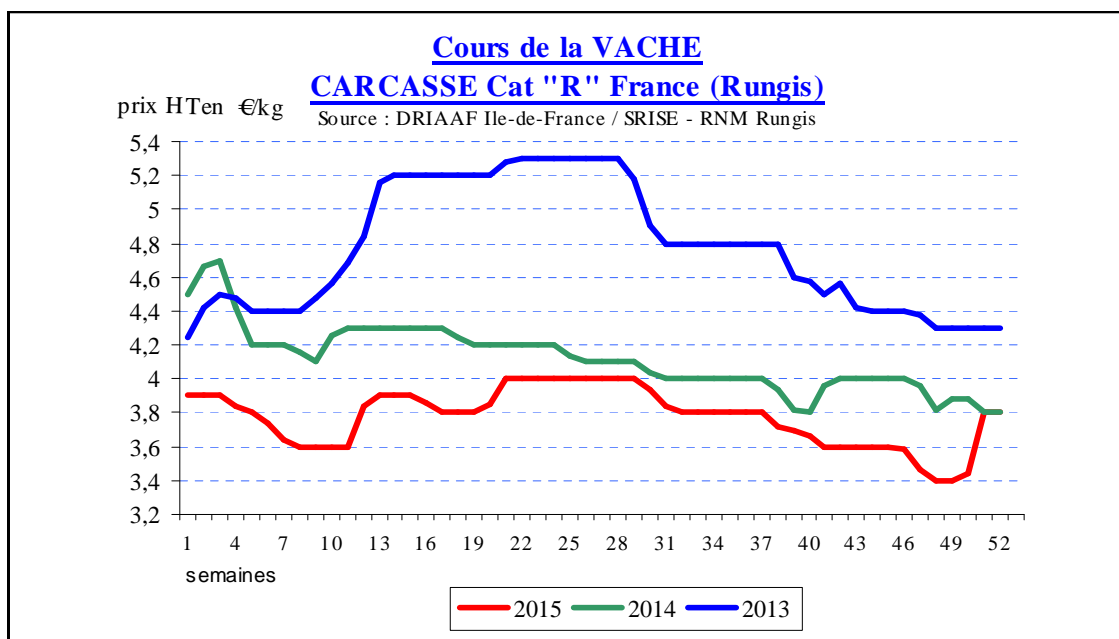
GROS BOVIN	3
VEAU	4
OVIN	5
PORC	6
ABATS	8
VOLAILLE ET GIBIER	8
MERCURIALES	11

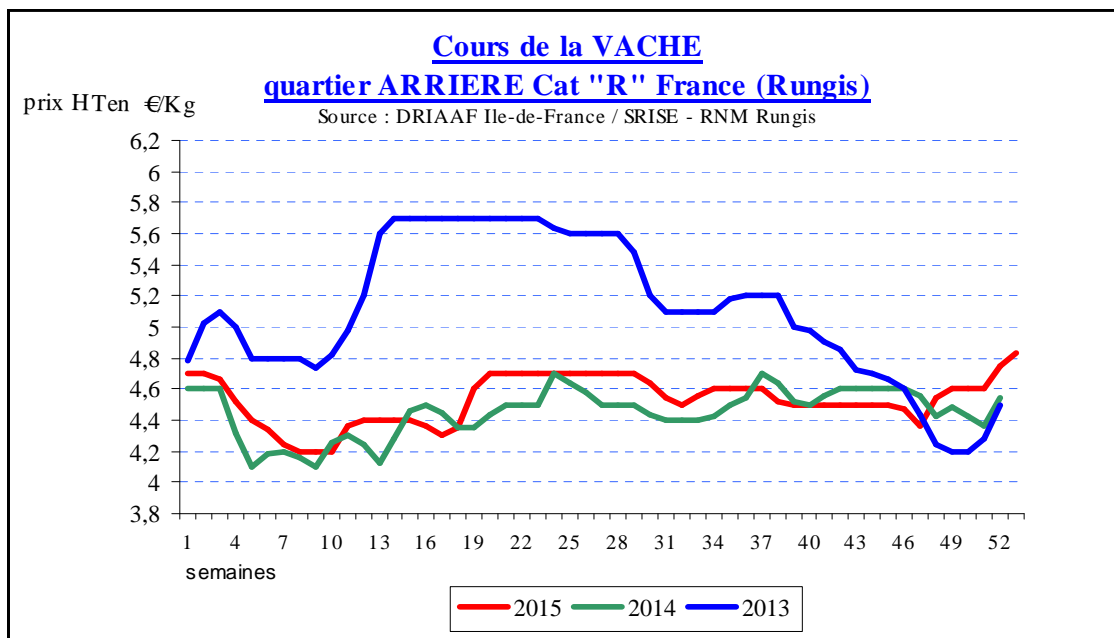
GROS BOVIN

Début décembre, l'effet négatif des attentats sur la fréquentation des marchés forains s'estompe. Le marché est plus porteur et assez équilibré. Les cours sont soutenus.

A partir de la mi-décembre, la demande s'oriente progressivement vers les morceaux nobles des quartiers arrières, en prévision des fêtes de fin d'années. Le marché des quartiers arrières est donc porteur. Leurs cours sont en hausse. Les carcasses sont également revalorisées. En viande désossée, le filet de bœuf de 2.8 kg et + d'origine UE passe de 21.25 €/kg début décembre à 22.9 €/kg en semaine 52.

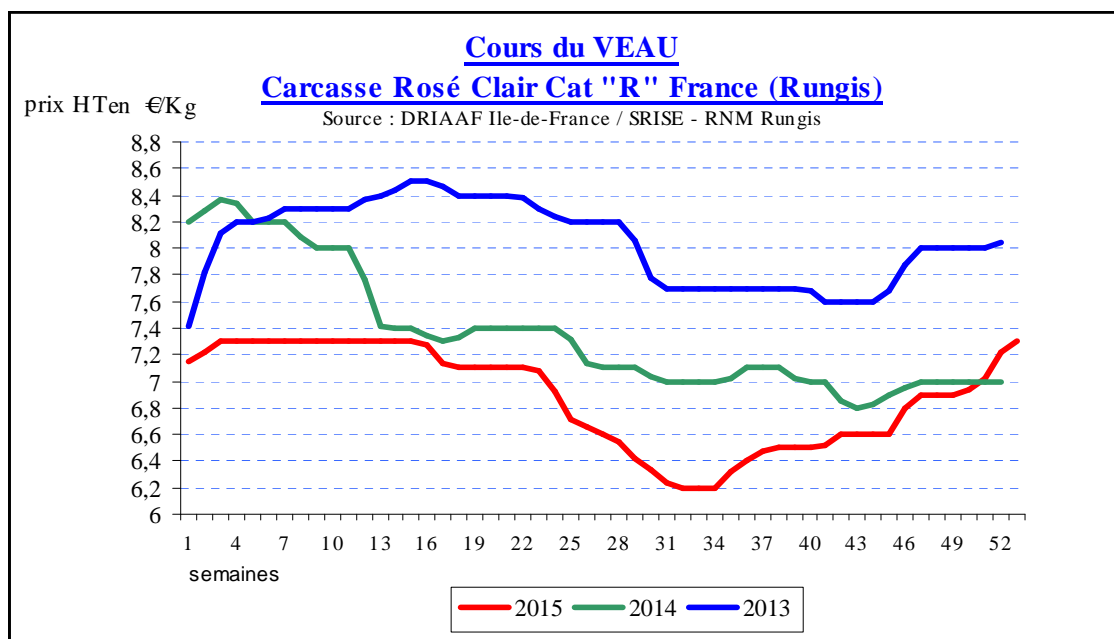
La fermeture de nombreuses collectivités pour les vacances entraîne une baisse de la demande en quartiers avant. Cependant, cette année, la baisse est accentuée par une météo peu hivernale qui limite la consommation de viande à bouillir. Dans ce contexte, les prix des quartiers avant accusent un fort recul et atteignent un niveau sensiblement équivalent à celui de cet été.

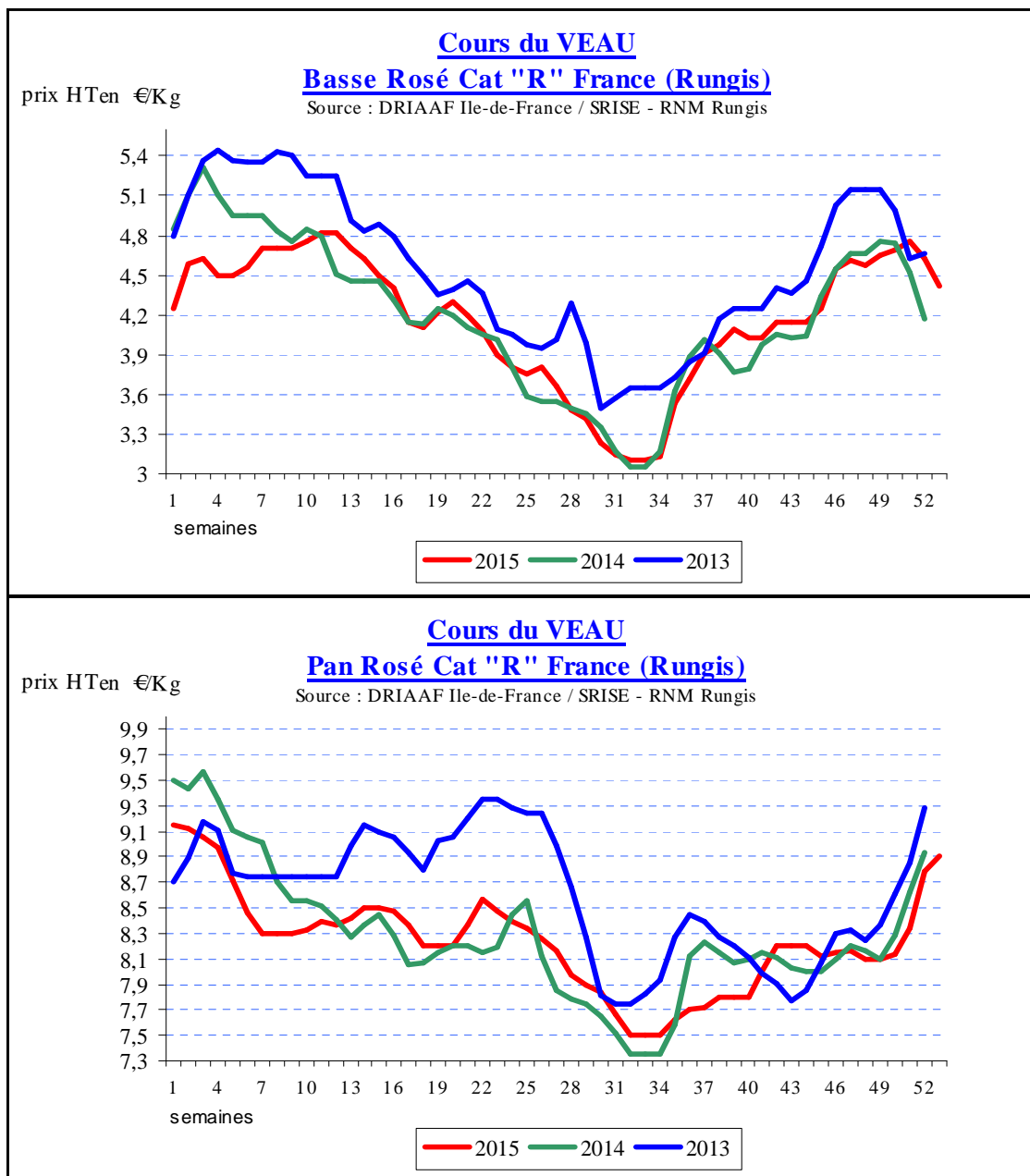




VEAU

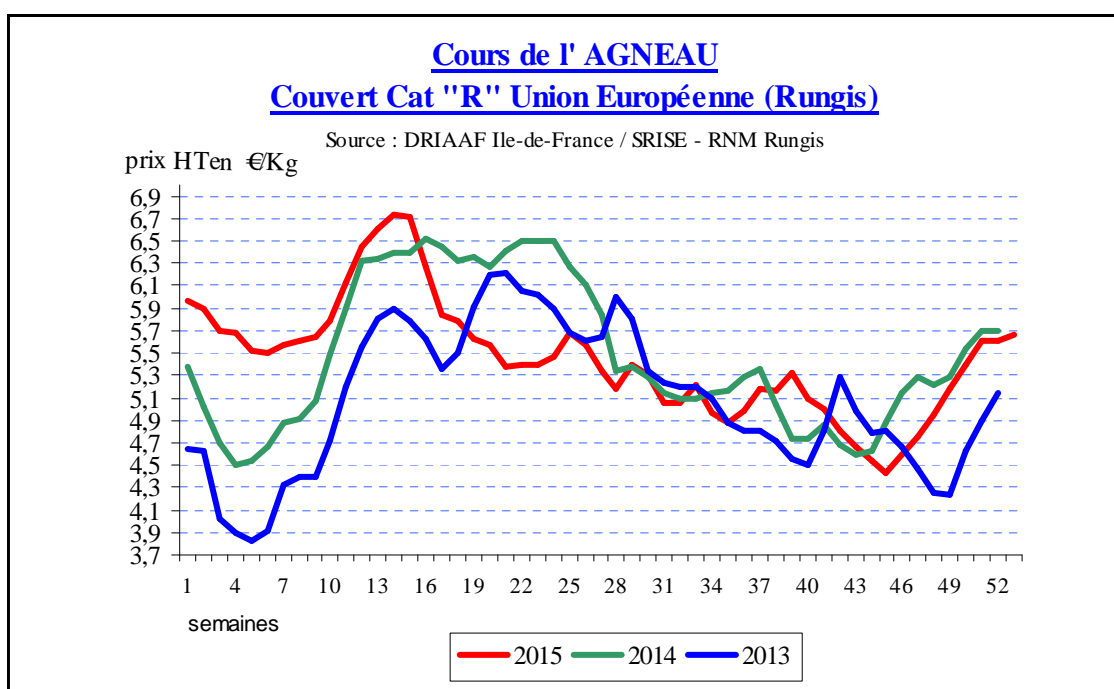
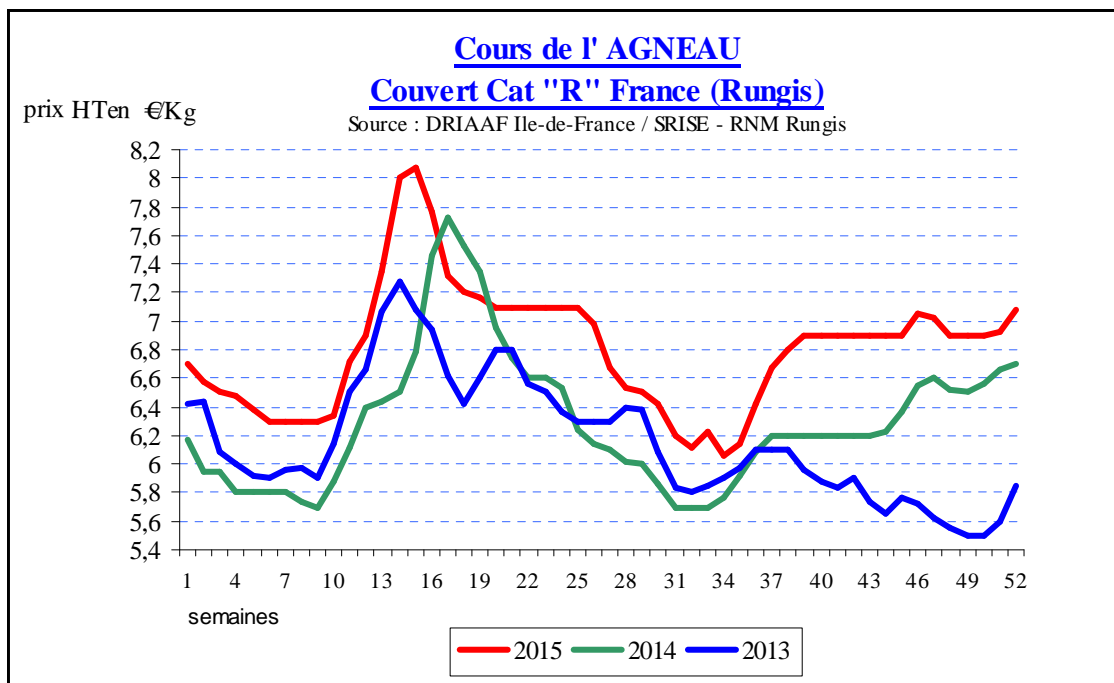
L'activité est réduite en début de mois : les prix des carcasses et de la coupe sont soutenus, en raison d'une offre restreinte en amont de la filière. A partir de la mi-décembre, les congés et les fêtes de fin d'année provoquent un accroissement de la demande de pans (qui concentrent les morceaux de 1^{ère} catégorie) au détriment des basses. Les cours des pans augmentent régulièrement entraînant du même coup une revalorisation de l'ensemble des carcasses. Les ventes de basses sont difficiles et leurs prix accusent un recul.





OVIN

Une offre réduite en amont de la filière en hiver réduit l'offre disponible sur le MIN. Les prix des carcasses d'agneau de France et d'UE sont en conséquence assez élevés. A l'approche des fêtes de fin d'année, un accroissement de la demande de culottes (gigots) provoque une tension du marché de la découpe du fait d'un déséquilibre matière important (désintérêt pour les autres morceaux). Ainsi, le cours des culottes passe de 6,45 €/kg début décembre à 8,5 €/kg en semaine 53. Les prix des carcasses de catégorie inférieure augmentent grâce à la valorisation de la découpe, ceux des carcasses de catégorie supérieure en lien avec des disponibilités réduites.

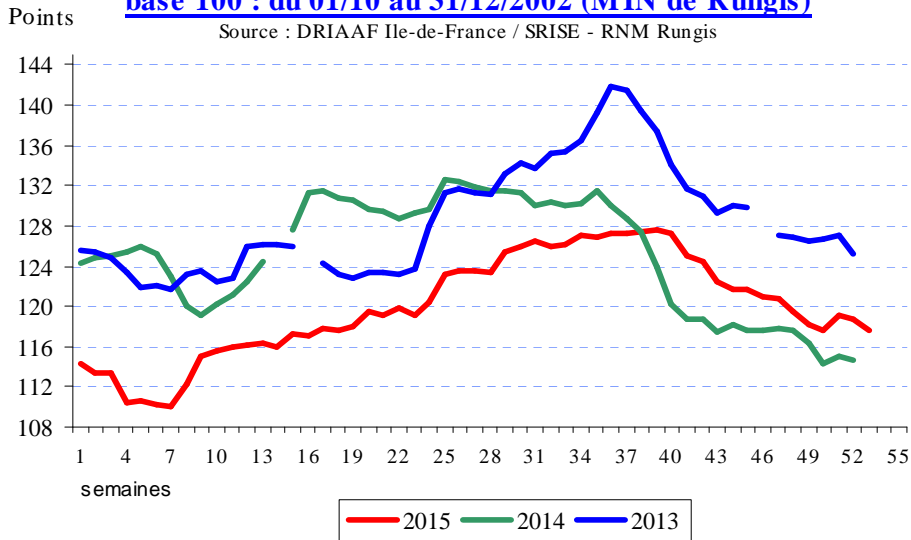


PORC

L'activité est plutôt satisfaisante pour un mois de décembre. Malgré tout, les cours fléchissent en première quinzaine. Ils sont ensuite diversement orientés. Pendant les fêtes, la clientèle préfère les produits festifs. Les découpeurs tentent d'adapter leur approvisionnement à ce contexte commercial. On peut noter la reprise de la publication d'un prix moyen au cadran en semaine 49.

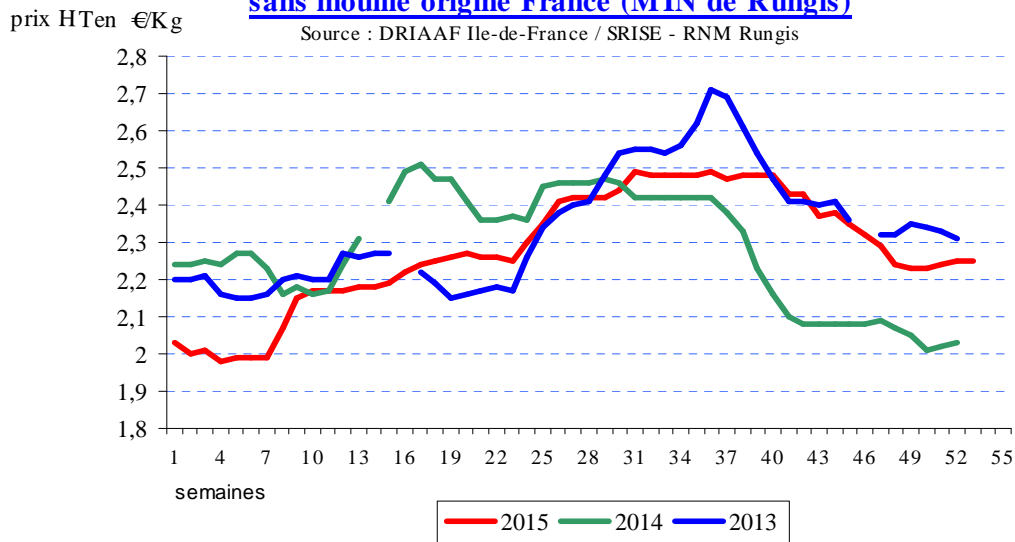
Indice Marché de Rungis du PORC I.M.R.
base 100 : du 01/10 au 31/12/2002 (MIN de Rungis)

Source : DRIAAF Ile-de-France / SRISE - RNM Rungis



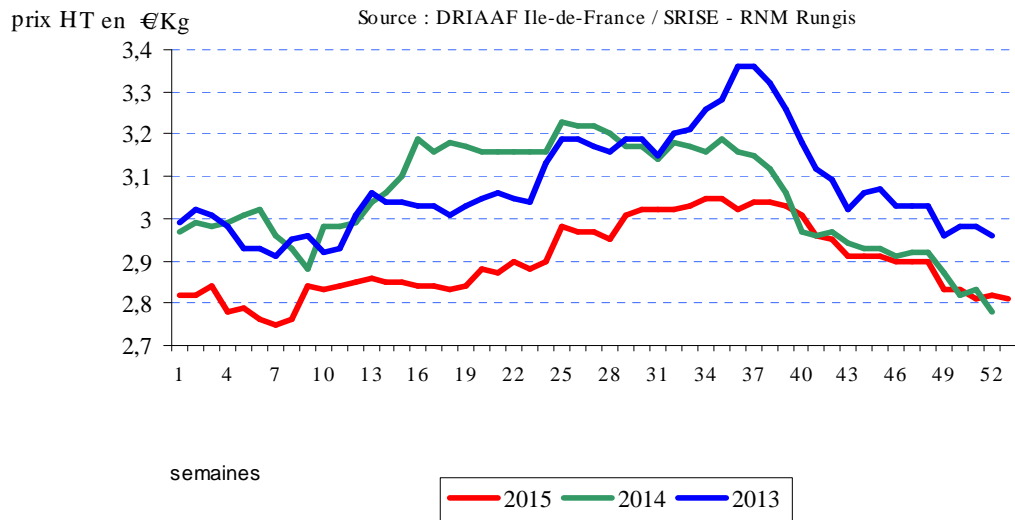
Cours du JAMBON
sans mouille origine France (MIN de Rungis)

Source : DRIAAF Ile-de-France / SRISE - RNM Rungis



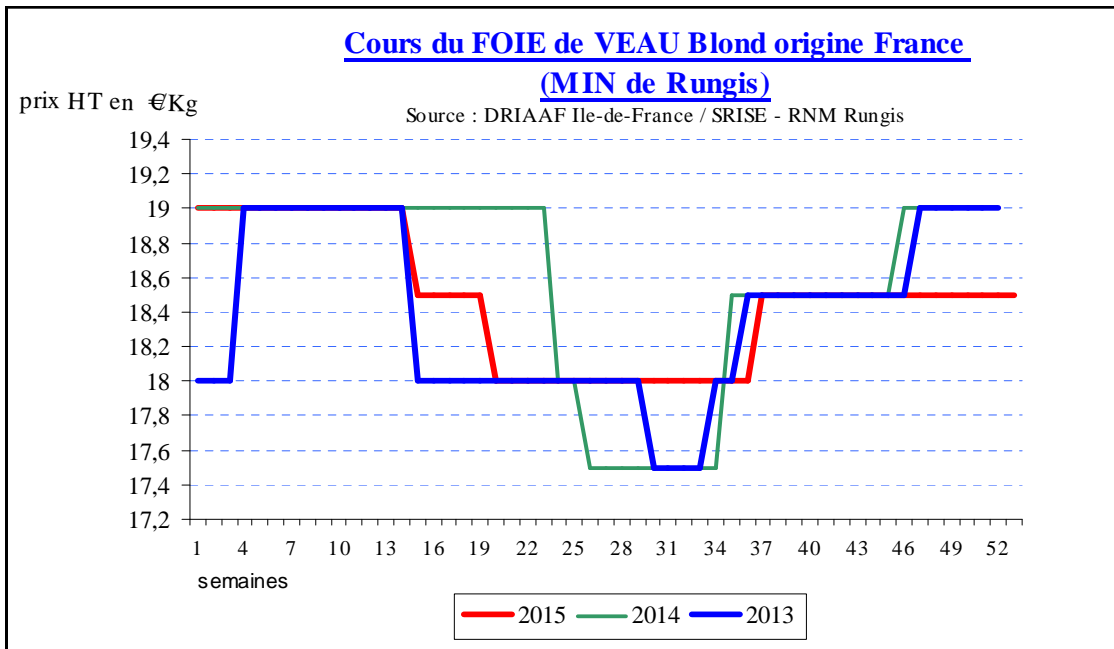
Cours de la LONGE avec Travers et Palette France
(MIN de Rungis)

Source : DRIAAF Ile-de-France / SRISE - RNM Rungis



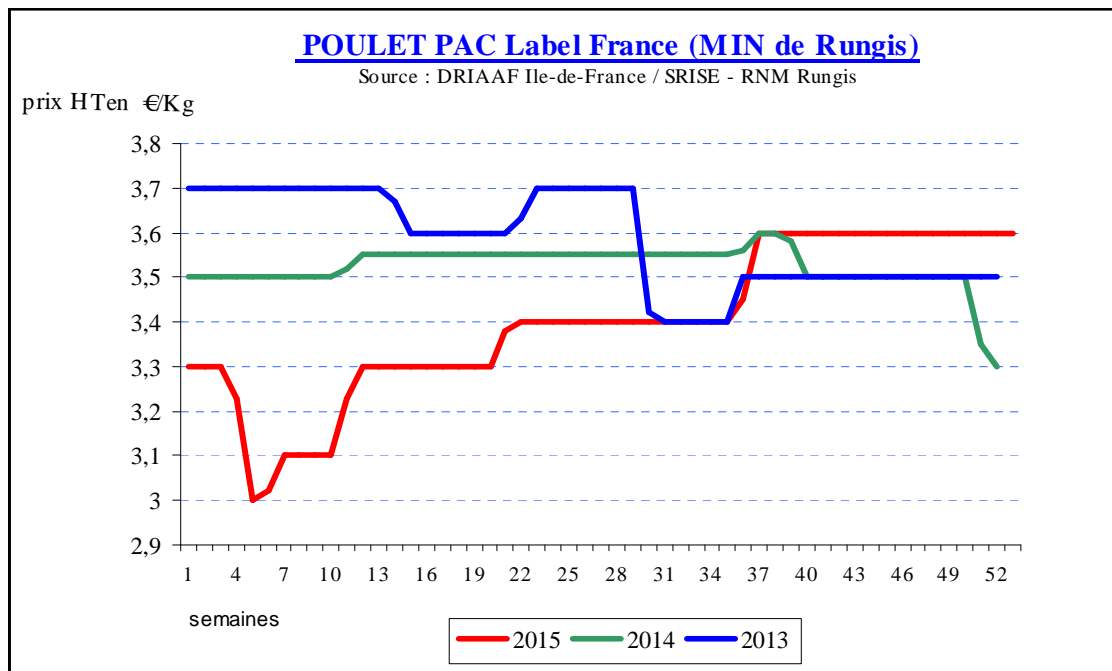
ABATS

Une météo très douce pour un mois de décembre réduit fortement la consommation de produits tripiers cette année. L'activité du secteur sur le MIN est de fait faible. Cependant le marché est équilibré ce qui permet de maintenir les prix de la plupart des articles. A l'approche des fêtes de fin d'année, les ventes de ris de veau s'accroissent en volume et en prix. Ainsi, le cours du ris de veau passe de 28,00 €/kg à 32,00 €/kg entre le 1^{er} et le 24 décembre.



VOLAILLE ET GIBIER

Comme tous les ans, le marché de la volaille classique (poulet, dinde) laisse la place aux produits festifs (chapon, dinde de Noël, oie, poularde). Malgré une forte diminution des ventes de volaille classique, des apports limités permettent le maintien du prix de la plupart de ces articles.

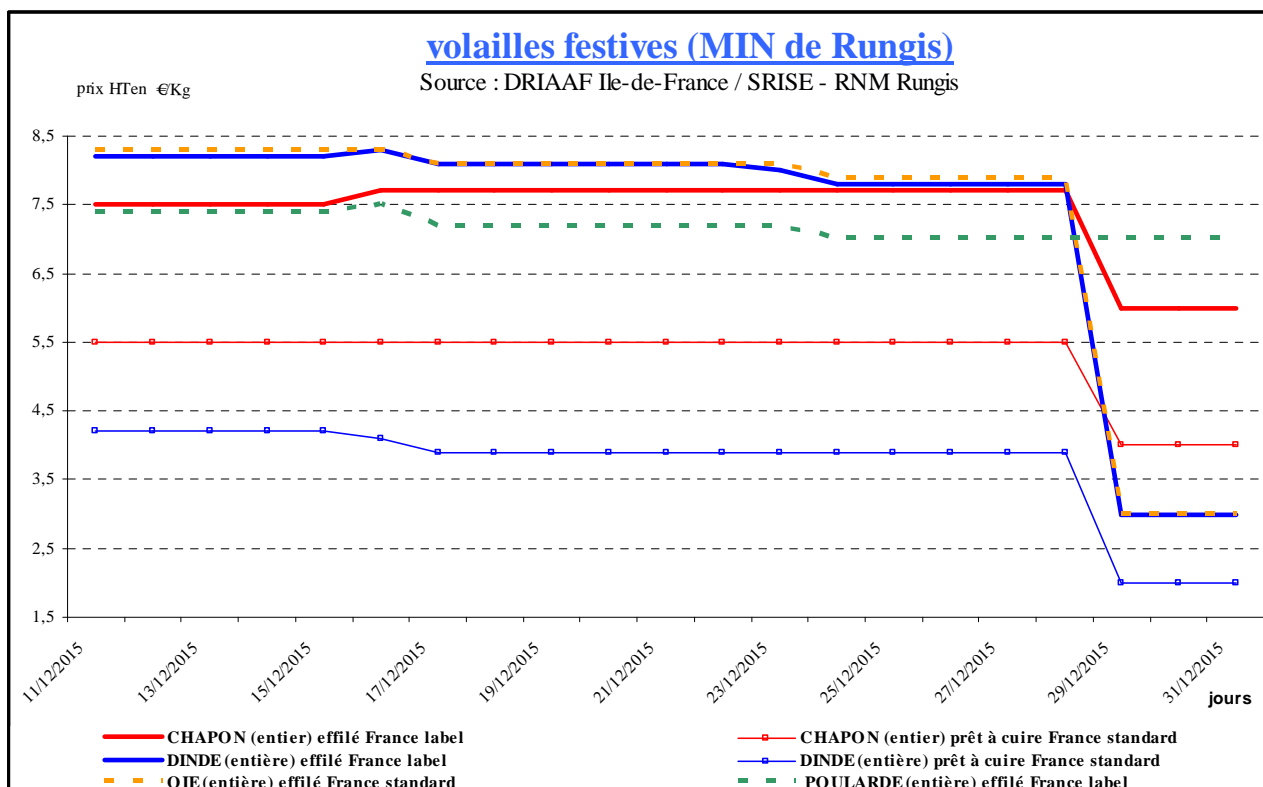


VOLAILLE FESTIVE : début décembre, les premiers lots permettent aux détaillants de présenter ces produits festifs sur leurs étals afin d'inciter les consommateurs à passer commande. Le prix des volailles est quasi égal à celui de la campagne 2014. Les ventes sont dynamiques du jeudi 17 au mercredi 23 décembre. A partir de la veille de Noël, les transactions ralentissent et les transactions deviennent difficiles voire très difficiles pour certains types de volaille.

En chapon et poularde, le marché est porteur et les prix sont soutenus pendant la campagne. La concurrence des prix d'appel pratiqués par les GMS limite cependant toute velléité de hausse. Les resserres après Noël sont assez réduites et les derniers lots sont vendus sans trop de concession sur les prix.

En dinde et en oie, un manque d'intérêt des consommateurs pour ces volailles conduit très rapidement à un marché très difficile. L'offre s'avère bien supérieure aux besoins. Les resserres s'accroissent et les premières ventes de dégagement sont enregistrées dès la veille de Noël. Les prix de l'oie standard et de la dinde label côtées 8,1 €/kg le 13 décembre passent à 3 €/kg après Noël. Les derniers lots vendus (avec des DLC courtes) se négocient en dessous d'1 €/kg.

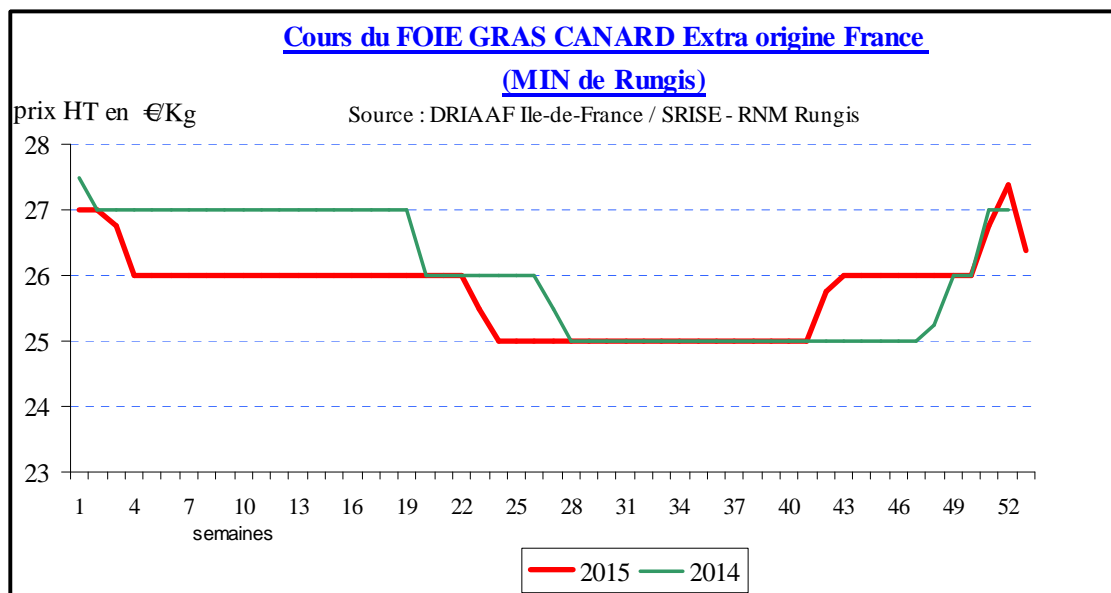
L'offre de mini-chapons, chapons de pintade a répondu parfaitement à la demande et l'ensemble des lots ont été vendus à des prix stables.



FOIES GRAS DE CANARD : les ventes de foie gras se sont intensifiées en novembre. Les ventes pour les fêtes de fin d'année représentent plus de 50% des volumes annuels vendus.

Les prix du foie gras extra et du foie gras de 1^{ère} qualité augmentent régulièrement jusqu'à Noël. Cependant, des stocks importants restant après Noël pèsent lourdement sur les transactions et provoquent un léger recul des prix dès la semaine de la Saint-Sylvestre.

En foie gras standard, la tendance est identique mais les hausses sont plus faibles en raison de la concurrence de foies gras d'UE et de la concurrence des GMS.



GIBIER : la baisse de consommation enregistrée ces dernières années se poursuit. Le niveau de prix est sensiblement égal à l'année précédente. Néanmoins, malgré une diminution des arrivages d'année en année, l'offre demeure importante pour les besoins. Ceci conduit à un engorgement du marché qui débouche sur de nombreuses ventes de dégagement en fin d'année.

RUNGIS VIANDES de Gros MENSUEL (code=M4259) Décembre 2015

(1) cours moyen minimum (2) cours moyen maximum	Mini (1)	Maxi (2)	Moyen
MIN Rungis Gros Bovins (€ HT) (code 157) stade Gros			
BOEUF génisse (carcasse) France cat. E : le kg	5,40	5,70	5,60
BOEUF génisse (carcasse) France cat. U : le kg	5,20	5,50	5,40
BOEUF génisse (carcasse) France cat. R : le kg	5,00	5,30	5,20
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. E : le kg	8,40	8,80	8,50
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. U : le kg	7,60	8,00	7,70
BOEUF génisse (quartier arrière) France cat. R : le kg	5,80	6,20	5,90
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. E : le kg	2,50	3,00	2,81
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. U : le kg	2,40	2,90	2,71
BOEUF génisse (quartier avant) France cat. R : le kg	2,30	2,80	2,61
BOEUF vache (carcasse) France cat. U : le kg	3,80	4,20	4,05
BOEUF vache (carcasse) France cat. R : le kg	3,40	3,80	3,65
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. E : le kg	5,00	5,30	5,07
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. U : le kg	4,90	5,20	4,97
BOEUF vache (quartier arrière) France cat. R : le kg	4,60	4,90	4,67
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. E : le kg	6,70	7,50	7,05
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. U : le kg	5,10	5,20	5,13
BOEUF vache (quartier arrière) U.E. cat. R : le kg	4,40	4,50	4,43
BOEUF vache (quartier avant) France cat. U : le kg	2,10	2,70	2,36
BOEUF vache (quartier avant) France cat. R : le kg	2,00	2,60	2,26
MIN Rungis Veaux (€ HT) (code 158) stade Gros			
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. R : le kg	3,85	4,05	3,97
VEAU (basse) rose clair U.E. cat. O : le kg	3,75	3,95	3,87
VEAU (basse) rose France cat. U : le kg	4,45	4,85	4,74
VEAU (basse) rose France cat. R : le kg	4,35	4,75	4,64
VEAU (basse) rose France cat. O : le kg	4,15	4,55	4,44
VEAU (basse) rose U.E. cat. R : le kg	3,65	3,85	3,77
VEAU (basse) rose U.E. cat. O : le kg	3,55	3,75	3,67
VEAU (basse) rouge France cat. U : le kg	4,05	4,45	4,34
VEAU (basse) rouge France cat. R : le kg	3,85	4,25	4,14
VEAU (basse) rouge France cat. O : le kg	3,75	4,15	4,04
VEAU (carcasse) blanc France cat. E : le kg	11,50	12,00	11,74
VEAU (carcasse) blanc France cat. U : le kg	9,60	10,10	9,84
VEAU (carcasse) blanc France cat. R : le kg	8,00	8,50	8,24
VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. E : le kg	6,00	6,20	6,10

VEAU (carcasse) blanc U.E. cat. U : le kg	5,50	5,70	5,60
VEAU (carcasse) rose clair France cat. E : le kg	8,40	8,80	8,57
VEAU (carcasse) rose clair France cat. U : le kg	8,10	8,50	8,27
VEAU (carcasse) rose clair France cat. R : le kg	6,90	7,30	7,07
VEAU (carcasse) rose clair France cat. O : le kg	6,30	6,70	6,47
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. E : le kg	5,40	5,60	5,50
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. U : le kg	5,00	5,20	5,10
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. R : le kg	4,80	5,00	4,90
VEAU (carcasse) rose clair U.E. cat. O : le kg	4,60	4,80	4,70
VEAU (carcasse) rose France cat. U : le kg	5,50	5,70	5,60
VEAU (carcasse) rose France cat. R : le kg	5,40	5,60	5,50
VEAU (carcasse) rose France cat. O : le kg	5,10	5,30	5,20
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. R : le kg	4,70	4,90	4,80
VEAU (carcasse) rose U.E. cat. O : le kg	4,50	4,70	4,60
VEAU (carcasse) rouge France cat. U : le kg	4,80	5,00	4,90
VEAU (carcasse) rouge France cat. R : le kg	4,70	4,90	4,80
VEAU (carcasse) rouge France cat. O : le kg	4,50	4,70	4,60
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. R : le kg	6,40	7,10	6,70
VEAU (pan) rose clair U.E. cat. O : le kg	6,10	6,80	6,40
VEAU (pan) rose France cat. U : le kg	8,40	9,20	8,73
VEAU (pan) rose France cat. R : le kg	8,10	8,90	8,43
VEAU (pan) rose France cat. O : le kg	7,70	8,50	8,03
VEAU (pan) rose U.E. cat. R : le kg	6,10	6,80	6,40
VEAU (pan) rose U.E. cat. O : le kg	5,60	6,30	5,90
VEAU (pan) rouge France cat. U : le kg	5,90	6,70	6,23
VEAU (pan) rouge France cat. R : le kg	5,40	6,20	5,73
VEAU (pan) rouge France cat. O : le kg	5,00	5,80	5,33
MIN Rungis Ovins (€ HT) (code 159) stade Gros			
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. E : le kg	8,60	9,00	8,83
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. U : le kg	8,20	8,60	8,43
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. R : le kg	7,70	8,00	7,84
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg France cat. O : le kg	7,20	7,50	7,34
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	6,50	7,00	6,88
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	6,00	6,70	6,41
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,40	6,30	5,96
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) ciré 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,30	6,10	5,79
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. E : le kg	7,20	7,40	7,27
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. U : le kg	7,00	7,20	7,07
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. R : le kg	6,90	7,10	6,97
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg France cat. O : le kg	6,60	6,80	6,67
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. E : le kg	5,60	6,20	5,99
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,30	5,90	5,69

AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	5,20	5,70	5,50
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) couvert 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	5,00	5,50	5,30
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,90	6,70	6,33
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,70	6,50	6,13
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,50	6,30	5,93
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,30	6,10	5,73
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	5,00	5,70	5,35
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,90	5,60	5,25
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) gras 16-22 kg U.E. cat. O : le kg	4,80	5,50	5,15
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. E : le kg	5,40	6,20	5,83
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. U : le kg	5,30	6,10	5,73
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. R : le kg	5,20	6,00	5,63
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg France cat. O : le kg	5,00	5,80	5,43
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. U : le kg	4,90	5,60	5,25
AGNEAU BOUCHERIE (carcasse) très gras 16-22 kg U.E. cat. R : le kg	4,80	5,50	5,15
MIN Rungis Viande désossée (€ HT) (code 162) stade Gros			
BOEUF vache (basse côte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,75	4,90	4,84
BOEUF vache (bavette d'aloyau) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	6,05	6,20	6,12
BOEUF vache (bavette de flanchet) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,55	5,95	5,72
BOEUF vache (boule de macreuse) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	5,50	5,90	5,68
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper - de 3 kg U.E. sous-vide : le kg	5,10	6,55	5,93
BOEUF vache (coeur de rumsteck) prêt à découper 3 kg et + U.E. sous-vide : le kg	6,50	7,05	6,70
BOEUF vache (collier) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,10	3,60	3,34
BOEUF vache (côte détalonnée) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,45	7,90	7,67
BOEUF vache (entrecôte) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,30	9,75	8,71
BOEUF vache (faux filet) semi-paré - de 5 kg U.E. sous-vide : le kg	5,15	5,50	5,29
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 5-7 kg U.E. sous-vide : le kg	6,80	7,25	7,02
BOEUF vache (faux filet) semi-paré 7 kg et + U.E. sous-vide : le kg	7,95	10,10	9,04
BOEUF vache (filet) semi-paré - de 2,8 kg U.E. sous-vide : le kg	17,50	18,85	18,26
BOEUF vache (filet) semi-paré 2,8 kg et + U.E. sous-vide : le kg	21,25	23,90	22,10
BOEUF vache (jarret) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,05	3,70	3,33
BOEUF vache (paleron) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,65	5,15	4,84
BOEUF vache (rond de gîte) prêt à découper U.E. sous-vide : le kg	4,40	8,15	6,44
BOEUF vache (semelle) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,70	5,00	4,82
BOEUF vache (tende de tranche) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,20	5,70	5,45
BOEUF vache (tranche grasse) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	4,50	4,80	4,65
VEAU (bas de carré sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,60	5,80	5,67
VEAU (carré avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,60	9,85	9,76
VEAU (épaule sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,40	5,90	5,67
VEAU (filet) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	19,20	21,55	20,61
VEAU (jarret avec os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	5,95	7,55	7,07
VEAU (nerveux sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,55	6,80	6,64

VEAU (noix pâtissière) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	7,05	7,50	7,26
VEAU (noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	9,95	10,50	10,15
VEAU (poitrine sans os) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	3,95	4,00	3,96
VEAU (quasi) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	8,70	9,25	9,05
VEAU (sous noix) semi-paré U.E. sous-vide : le kg	6,95	7,40	7,22
AGNEAU BOUCHERIE (carré) U.E. : le kg	5,05	6,05	5,69
AGNEAU BOUCHERIE (collier) U.E. : le kg	4,00	4,55	4,31
AGNEAU BOUCHERIE (culotte) U.E. : le kg	6,45	8,50	7,49
AGNEAU BOUCHERIE (épaule) U.E. : le kg	5,85	6,05	5,94
AGNEAU BOUCHERIE (poitrine) U.E. : le kg	1,00	1,15	1,07
AGNEAU BOUCHERIE (selle) U.E. : le kg	4,55	4,90	4,72
MIN Rungis Porc Découpe hebdo (€ HT) (code 168) stade Gros			
PORC (bardière) avec couenne France : le kg	0,40	0,40	0,40
PORC (hachage) sans gorge France : le kg	1,14	1,24	1,18
PORC (jambon) avec mouille France : le kg	2,51	2,64	2,56
PORC (jambon) sans mouille France : le kg	2,23	2,25	2,24
PORC (longe) avec travers et palette France : le kg	2,81	2,83	2,82
PORC (longe) sans travers ni palette France : le kg	2,45	2,60	2,53
PORC (poitrine) sans hachage France extra : le kg	2,70	2,90	2,76
PORC (poitrine) sans hachage France N.1 : le kg	1,89	2,02	1,95
PORC I.M.R.2003 : le kg	117,58	119,13	118,26
MIN Rungis Volailles (€ HT) (code 156) stade Gros			
CHEVREAU (entier) France : le kg	9,00	12,50	11,04
CAILLE pleine - de 180 g France : la pièce	1,45	1,50	1,47
CAILLE pleine +180g France : la pièce	1,60	1,65	1,62
CAILLE prêt à cuire - de 180 g France : la pièce	1,55	1,60	1,57
CAILLE prêt à cuire +180g France : la pièce	1,70	1,75	1,72
CANARD (magret) France standard : le kg	11,20	11,40	11,27
CANARD (magret) U.E. standard : le kg	9,00	9,20	9,07
CANARD de Barbarie (cuisse) France standard : le kg	3,70	3,70	3,70
CANARD de Barbarie (entier) effilé 3 kg et + France standard : le kg	3,50	3,50	3,50
CANARD de Barbarie (filet) France standard : le kg	10,30	10,40	10,34
CANE de Barbarie (entière) effilé - de 2 kg France standard : le kg	3,70	3,70	3,70
CANE de Barbarie (entière) effilé 2-2,3 kg France standard : le kg	4,00	4,00	4,00
CHAPON (entier) effilé France AOC : le kg	22,00	27,00	25,85
CHAPON (entier) effilé France label : le kg	6,00	7,70	7,28
CHAPON (entier) prêt à cuire France standard : le kg	4,00	5,50	5,15
CHAPON DE PINTADE (entier) effilé France label : le kg	7,00	10,00	9,31
COQ (entier) effilé France standard : le kg	2,25	2,30	2,28
DINDE (cuisse) 1 kg et + France standard : le kg	2,45	2,45	2,45
DINDE (entière) effilé France AOC : le kg	5,00	11,00	9,62

DINDE (entière) effilé France label : le kg	3,00	8,30	6,90
DINDE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	2,00	4,20	3,52
DINDE (filet) France standard : le kg	5,20	5,20	5,20
FOIE GRAS canard France extra : le kg	26,00	27,50	26,50
FOIE GRAS canard France première qualité : le kg	22,50	24,50	23,38
FOIE GRAS canard France standard : le kg	18,50	20,50	19,23
FOIE GRAS canard U.E. : le kg	17,00	18,00	17,32
FOIE GRAS oie France : le kg	53,00	55,00	53,67
FOIE GRAS oie U.E. : le kg	40,00	44,00	41,33
LAPIN (entier) France standard : le kg	4,20	4,30	4,22
LAPIN (entier) France trié : le kg	5,30	5,30	5,30
MINI CHAPON (entier) effilé France standard : le kg	9,20	9,20	9,20
OIE (entière) effilé France label : le kg	3,00	9,30	7,65
OIE (entière) effilé France standard : le kg	4,50	8,30	7,28
PINTADE (entière) effilé France label : le kg	4,90	4,90	4,90
PINTADE (entière) prêt à cuire France label : le kg	5,00	5,00	5,00
PINTADE (entière) prêt à cuire France standard : le kg	3,90	3,90	3,90
POULARDE (entière) effilé France AOC : le kg	20,00	20,00	20,00
POULARDE (entière) effilé France label : le kg	7,00	7,50	7,18
POULE (entière) effilé France au sol : le kg	2,20	2,20	2,20
POULE (entière) effilé France standard : le kg	1,80	1,80	1,80
POULET (cuisse déjointée) France label : le kg	5,50	5,50	5,50
POULET (cuisse et portion dos) Belgique standard : le kg	1,45	1,45	1,45
POULET (cuisse et portion dos) France standard : le kg	1,55	1,55	1,55
POULET (cuisse et portion dos) Pays bas standard : le kg	1,45	1,45	1,45
POULET (entier) prêt à cuire France label : le kg	3,60	3,60	3,60
POULET (entier) prêt à cuire France standard : le kg	2,25	2,25	2,25
POULET (filet) Belgique standard : le kg	4,70	4,70	4,70
POULET (filet) France label sous-vide : le kg	9,40	9,40	9,40
POULET (filet) France standard sous-vide : le kg	5,75	5,75	5,75
POULET aile Belgique standard : le kg	1,70	1,80	1,77
MIN Rungis Gibier (€ HT) (code 165) stade Gros			
BICHE (cuissot) U.E. sous-vide : le kg	7,00	7,00	7,00
BICHE (dos) U.E. sous-vide : le kg	13,50	13,50	13,50
BICHE (épaule) U.E. sous-vide : le kg	6,00	6,00	6,00
CHEVREUIL (dos) U.E. sous-vide : le kg	21,50	21,50	21,50
CHEVREUIL (épaule) U.E. sous-vide : le kg	7,50	7,50	7,50
CHEVREUIL (gigue) U.E. sous-vide : le kg	12,50	13,00	12,70
SANGLIER (cuissot) U.E. sous-vide : le kg	7,50	7,50	7,50
SANGLIER (dos) U.E. sous-vide : le kg	8,00	8,00	8,00
SANGLIER (épaule) U.E. sous-vide : le kg	7,00	7,00	7,00

MIN Rungis Produits tripiers (€ HT) (code 153) stade Gros

BOEUF (coeur) : le kg	0,70	0,70	0,70
BOEUF (foie) : le kg	1,10	1,10	1,10
BOEUF (hampe) : le kg	5,10	5,10	5,10
BOEUF (joue noix) : le kg	8,00	8,00	8,00
BOEUF (langue) coupe suisse France : le kg	6,20	6,20	6,20
BOEUF (langue) coupe suisse U.E. : le kg	5,40	5,40	5,40
BOEUF (onglet) : le kg	9,00	9,00	9,00
BOEUF (panse) échaudée : le kg	2,60	2,60	2,60
BOEUF (queue) : le kg	6,00	6,00	6,00
BOEUF (rognon) : le kg	1,40	1,40	1,40
BOEUF jeune bovin génisse (foie) : le kg	1,60	1,60	1,60
JEUNE BOVIN (foie) rose : le kg	3,80	3,80	3,80
VEAU (cervelle) : la pièce	2,40	2,40	2,40
VEAU (coeur) : le kg	1,40	1,40	1,40
VEAU (cuir) blanc : le kg	6,50	6,50	6,50
VEAU (cuir) noir : le kg	4,00	4,00	4,00
VEAU (foie) blond France : le kg	18,50	18,50	18,50
VEAU (foie) U.E. : le kg	8,50	9,00	8,60
VEAU (langue) coupe suisse : le kg	6,50	6,50	6,50
VEAU (pied) : le kg	1,00	1,00	1,00
VEAU (ris) : le kg	28,00	32,00	29,80
VEAU (rognon) : la pièce	3,40	3,40	3,40
VEAU (tête) blanc roulée : le kg	7,50	7,50	7,50
VEAU (tête) noir roulée : le kg	4,50	4,50	4,50
AGNEAU (cervelle) : la pièce	1,50	1,50	1,50
AGNEAU (coeur) : le kg	3,00	3,00	3,00
AGNEAU (foie) : le kg	3,00	3,00	3,00
AGNEAU (fressure) : le kg	2,90	2,90	2,90
AGNEAU (langue) coupe suisse : le kg	4,50	4,50	4,50
AGNEAU (pied) : le kg	1,40	1,40	1,40
AGNEAU (ris) : le kg	9,50	10,00	9,80
AGNEAU (rognon blanc) : le kg	2,80	2,80	2,80
PORC (cervelle) : la pièce	0,80	0,80	0,80
PORC (coeur) : le kg	1,10	1,10	1,10
PORC (foie) : le kg	1,10	1,10	1,10
PORC (groin) : le kg	1,80	1,80	1,80
PORC (joue) : le kg	5,80	5,80	5,80
PORC (langue) coupe suisse : le kg	2,80	2,80	2,80
PORC (oreille) : le kg	2,10	2,10	2,10
PORC (pied) : le kg	1,20	1,20	1,20
PORC (queue) : le kg	1,05	1,05	1,05

PORC (rognon) : le kg	1,10	1,10	1,10
PORC (tête) : le kg	0,80	0,80	0,80



RESEAU DES NOUVELLES DES MARCHÉS

10, rue du Séminaire 94516 RUNGIS Cedex

@ : SRISE.DRAAF-ILE-DE-FRANCE@agriculture.gouv.fr

☎ : (33) 01 41 73 48 03

Fax : (33) 01 41 73 48 46

Pour en savoir plus :

Synthèse réalisée par le Centre RNM de Rungis - Driaaf - Srise Ile-de-France

Directeur de la publication : Sylvie
DE SMEDT

Rédactrice en chef : Mireille
HAVEL

Maquette : Franck LEMAITRE

Rédacteurs : Alain MESRINE,
Franck LEMAITRE

Nos sites

<http://www.franceagri.fr>
<http://www.rnm-franceagri.fr>