

**POULTRY PRICES - CHICKEN**

**WEEK ENDED: 2006-11-18**

**PRIX DE LA VOLAILLE - POULETS**

**SEMAINE SE TERMINANT LE: 2006-11-18**

\* LIVE TO PRODUCER - As established by Provincial Marketing

2006/11/18

\* VIFS AUX PRODUCTEURS - Établis par les offices

Boards

provinciaux de commercialisation

(kg)	B.C. C.-B.		ALTA. ALB.		SASK.		MAN.		ONT.		QUE. QUÉ.		N.B. N.-B.		N.S. N.-É.		P.E.I. Î.-P.-É.		NFLD T.-N.		(kg)		
	dollars per kilogram - dollars le kilogramme																						
	M		M		M		M		M		M		M		M		M		M				
Less Than (LT) 2.3	1.292 - 1.314	1.292	1.080 - 1.130	1.080	1.130 - 1.175	1.130	1.060 - 1.250	1.120	1.095 - 1.265	1.125	1.095 - 1.135	1.115	1.180	1.180	1.192	1.192	-	-	1.273	1.273	Moins de (md) 2.3		
2.3 +	1.342 - 1.390	1.342	1.284 - 1.400	1.400	1.130 - 1.175	1.130	1.130 - 1.245	1.130	1.095 - 1.155	1.145	1.145 - 1.155	1.155	-	-	1.192 - 1.280	1.280	-	-	1.273	1.273	2.3 +		

\*\*\* EVISCERATED STANDARD BOX PACK

2006/11/11

\*\*\* ÉVISCÉRÉES EMBALLÉES EN CAISSE PRIX

WEIGHTED AVERAGE PROCESSOR PRICE

MOYEN PONDÉRÉ DES TRANSFORMATEURS

(kg)																				(kg)	
<b>WHOLE</b>																				<b>ENTIER</b>	
LT 2 (fresh) -A	-	3.530	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	md 2 (frais)-A
LT 2 (frozen) -A&Ut.	-	3.760	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	md 2 (congelé)-A&Ut.
2+ (fresh) -A&Ut.	-	4.080	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2+ (frais) -A&Ut.
2+ (frozen) -A&Ut.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2+ (congelé) -A&Ut.
<b>PARTS</b>																				<b>PARTIES</b>	
Bnls. breast (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Poitrine désossée (1)
Bnls. breast (2)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Poitrine désossée (2)
Bone-in breast (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Poitrine avec os (1)
Bone-in breast (2)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Poitrine avec os (2)
Leg quarter (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Quart de cuisses (1)
Leg (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Cuisses (1)
Thighs (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Haut de cuisse (1)
Thighs (2)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Haut de cuisse (2)
Thighs (3)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Haut de cuisse (3)
Drumsticks (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Pilons (1)
Wings (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Ailes (1)

EVISCERATED TO CONSUMERS CANADA GRADE "A"

2006/11/18

ÉVISCÉRÉES AUX CONSOMMATEURS - CANADA, CATÉGORIE "A"

(kg)	Vancouver		Edmonton		Regina		Winnipeg		Toronto		Montréal		Fredericton		Halifax		Charlottetown		St. John's		(kg)	
<b>WHOLE</b>	**		**		**		**		**		**		**		**		**		**		<b>ENTIER</b>	
LT 2 (fresh)	3.980 - 6.590	6.180	3.980 - 7.470	6.088	3.890 - 6.590	5.371	-	-	4.170 - 6.590	5.435	3.990 - 5.930	5.164	5.050 - 6.510	5.950	-	-	6.150 - 6.590	-	5.710 - 6.150	-	md 2 (frais)	
2+ (fresh)	2.290 - 6.610	6.100	-	-	5.990 - 6.590	6.181	-	-	2.840 - 5.930	4.677	5.390 - 5.930	5.615	-	-	-	-	-	-	-	-	2+ (frais)	
LT 2 (frozen)	3.060 - 6.590	4.810	3.890 - 6.150	4.700	3.680 - 6.150	4.380	-	-	3.730 - 5.490	4.700	-	-	4.390	-	-	-	5.490 - 6.150	-	4.390 - 5.490	4.937	md 2 (congelé)	
2+ (frozen)	4.140 - 6.590	5.130	5.480 - 6.150	-	4.370 - 5.990	4.956	-	-	2.180 - 8.800	5.511	-	-	5.050	-	-	-	5.710 - 5.990	-	-	-	2+ (congelé)	
<b>PARTS</b>																						<b>PARTIES</b>
Bnls. Breast (1)	-	-	11.990 - 16.990	15.166	8.750 - 16.990	12.990	-	-	11.000 - 17.170	15.455	5.930 - 15.850	13.094	13.210 - 18.160	17.030	-	-	10.960 - 18.490	-	-	-	Poitrine désossée (1)	
Bnls. Breast (2)	9.900 - 16.290	13.670	8.750 - 14.310	11.856	8.750 - 17.130	13.199	-	-	-	-	-	-	18.280	-	-	-	-	-	16.210 - 17.910	17.116	Poitrine désossée (2)	
Bone-in breast (1)	6.980 - 12.760	9.920	6.590 - 6.950	-	7.290 - 7.980	7.597	-	-	7.690 - 12.100	9.751	7.910 - 10.340	9.102	6.590 - 11.520	9.890	-	-	11.220 - 11.890	-	9.900 - 10.690	10.239	Poitrine avec os (1)	
Bone-in breast (2)	4.170	-	6.850 - 9.460	7.874	6.590	-	-	-	3.280 - 7.690	4.854	6.990 - 8.800	8.216	-	-	-	-	-	-	-	-	Poitrine avec os (2)	
Leg quarter (1)	2.790 - 4.390	3.540	3.980 - 4.690	4.315	3.700 - 4.390	4.200	-	-	2.140 - 4.830	3.125	2.840 - 4.830	3.648	-	-	-	-	-	-	-	-	Quart de cuisses (1)	
Leg (1)	2.940 - 8.130	5.310	-	-	-	-	-	-	2.140 - 6.150	3.977	-	-	5.790 - 6.810	6.400	-	-	4.390 - 6.810	-	4.170 - 6.290	6.136	Cuisses (1)	
Thighs (1)	3.980 - 8.790	5.670	1.490 - 5.930	4.876	3.890 - 6.370	5.098	-	-	3.280 - 6.590	5.925	-	-	4.390 - 7.030	6.180	-	-	5.490 - 7.030	-	5.490 - 6.590	6.280	Haut de cuisse (1)	
Thighs (2)	-	-	3.990	-	-	-	-	-	2.180 - 6.370	4.991	3.060 - 4.490	3.700	-	-	-	-	-	-	-	-	Haut de cuisse (2)	
Thighs (3)	-	-	7.990 - 14.990	11.704	7.490 - 11.660	9.692	-	-	6.590 - 13.210	9.865	7.990 - 12.540	10.813	7.490 - 12.940	11.110	-	-	11.300 - 12.940	-	8.800	-	Haut de cuisse (3)	
Drumsticks (1)	3.260 - 7.890	5.190	3.790 - 5.710	5.256	3.790 - 6.510	4.944	-	-	3.280 - 6.590	4.910	3.890 - 4.390	4.193	4.390 - 7.030	6.150	-	-	5.490 - 7.030	-	5.710 - 6.590	6.466	Pilons (1)	
Wings (1)	5.470 - 8.890	7.110	5.910 - 7.910	7.517	5.910 - 7.910	7.185	-	-	3.970 - 8.800	6.309	6.590 - 8.800	7.490	9.100 - 9.350	9.220	-	-	-	-	8.130 - 9.100	8.905	Ailes (1)	

M = Mostly - What most producers are being paid

\*\* Weighted average price

\*\*\* Includes sales to Further Processors

@ Includes Exports

# = Revised

M = La plupart - le prix que la plupart des producteurs ont été payé

\*\* Prix moyen pondéré

\*\*\*Le prix inclus les ventes pour la transformation

@ Incluant les exportations

# = Révisé

Bnls Breast (1): skinless  
Bnls Breast (2): skinless, without fillets  
Bone-in Breast (1): with skin, without back/neck  
Bone-in Breast (2): with skin and back  
Leg quarter (1): with skin and back  
Leg (1): with skin, without back

Thighs (1) : with skin, without back  
Thighs (2): with skin and back  
Thighs (3) : boneless and skinless  
Drumsticks (1): with skin  
Wings (1): with skin, tips included

\*ALTA., ONT., QUE.- F.O.B. FARM; B.C., SASK., MAN., N.B.,  
N.S., P.E.I AND NFLD. -F.O.B. FARM EXCEPT MATURE  
CHICKEN UNDER 2.3 KG IN B.C. AND ALL WEIGHTS OF  
MATURE CHICKEN IN SASK., MAN. AND HEAVY  
MATURE CHICKEN IN N.B., N.S., P.E.I. AND NFLD. - F.O.B. PLANT.

Poitrine désossée (1): sans peau  
Poitrine désossée (2): sans peau et filet  
Poitrine avec os (1): avec peau, sans dos/cou  
Poitrine avec os (2): avec peau, dos  
Quart de cuisses (1): avec peau et dos  
Cuisses (2): avec peau, sans dos

Haut de cuisse (1): avec peau,sans dos  
Haut de cuisse (2): avec peau et dos  
Haut de cuisse (3): avec peau et os  
Pilons (1): avec peau  
Ailes (1): avec peau et bout

\*ALB., ONT., QUÉ. - F.A.B À LA FERME; C.-B., SASK., MAN., N.-B., N.-É., Î.P.É.  
ET À LA FERME À L'EXCEPTION DES POULETS ADULTES DE MOINS  
DE 2.3 KG DE LA C.-B ET DE TOUS LES POIDS DES  
POULETS ADULTES EN SASK., MAN., ET DES POULETS ADULTES  
LOURDS AU N.-B., N.-É., Î.P.É ET T.N. -F.A.B À L'USINE.