

POULTRY PRICES - CHICKEN

WEEK ENDED: 2006-10-28

PRIX DE LA VOLAILLE - POULETS

SEMAINE SE TERMINANT LE: 2006-10-28

* LIVE TO PRODUCER - As established by Provincial Marketing

2006/10/28

* 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	1.172	1.172	-	-	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	-	-	1.172 - 1.260	1.260	-	-	1.273	1.273	2.3 +		

*** EVISCERATED STANDARD BOX PACK

2006/10/21

*** ÉVISCÉRÉES EMBALLÉES EN CAISSE PRIX

WEIGHTED AVERAGE PROCESSOR PRICE

MOYEN PONDÉRÉ DES TRANSFORMATEURS

(kg)																			(kg)	
WHOLE																			ENTIER	
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.
PARTS																			PARTIES	
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"

2006/10/28

ÉVISCÉRÉES AUX CONSOMMATEURS - CANADA, CATÉGORIE "A"

(kg)	Vancouver		Edmonton		Regina		Winnipeg		Toronto		Montréal		Fredericton		Halifax		Charlottetown		St. John's		(kg)	
WHOLE	**		**		**		**		**		**		**		**		**		**		ENTIER	
LT 2 (fresh)	3.980 - 6.590	6.240	3.890 - 7.470	5.850	3.890 - 6.590	5.034	-	-	4.390 - 5.930	5.266	3.990 - 5.490	5.087	5.490 - 5.790	5.590	-	-	5.490 - 6.590	-	5.710 - 6.150	6.124	md 2 (frais)	
2+ (fresh)	2.290 - 6.610	6.100	-	-	6.590 - 7.290	6.951	-	-	2.840 - 5.920	4.901	5.390 - 5.930	5.615	-	-	-	-	-	-	-	-	2+ (frais)	
LT 2 (frozen)	2.980 - 6.590	5.000	4.140 - 5.490	4.872	3.680 - 6.170	4.855	-	-	3.730 - 5.490	4.700	-	-	4.390 - 5.490	5.120	-	-	5.050 - 5.990	-	5.490	-	md 2 (congelé)	
2+ (frozen)	4.140 - 6.590	5.510	4.370 - 6.710	5.840	4.390 - 5.980	5.165	-	-	2.180 - 8.800	5.511	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2+ (congelé)	
PARTS	PARTIES																					
Bnls. Breast (1)	-	14.970	-	-	-	-	-	-	10.630 - 16.050	12.945	11.990 - 15.900	14.604	12.100 - 18.160	16.840	-	-	12.100 - 18.490	-	-	-	Poitrine désossée (1)	
Bnls. Breast (2)	11.950 - 16.790	14.550	11.990 - 17.390	14.381	11.990 - 14.490	13.038	-	-	-	-	-	-	18.250	-	-	-	-	-	16.210 - 17.910	17.100	Poitrine désossée (2)	
Bone-in breast (1)	5.470 - 12.760	10.340	5.470 - 12.320	-	5.470	-	-	-	7.580 - 12.100	9.510	7.910 - 10.340	9.102	9.680 - 11.520	10.720	-	-	10.390 - 11.890	-	9.900 - 11.490	10.743	Poitrine avec os (1)	
Bone-in breast (2)	4.170	-	6.590 - 9.460	7.588	6.570 - 6.590	6.586	-	-	3.280 - 7.690	4.854	6.990 - 8.800	8.216	-	-	-	-	-	-	-	-	Poitrine avec os (2)	
Leg quarter (1)	2.180 - 4.390	3.080	3.980 - 5.050	4.421	3.280 - 3.700	3.378	-	-	2.140 - 3.510	2.885	2.840 - 4.830	3.797	-	-	-	-	-	-	-	-	Quart de cuisses (1)	
Leg (1)	2.180 - 8.130	5.390	-	-	-	-	-	-	3.510 - 6.150	4.556	-	-	5.350 - 5.790	5.490	-	-	5.050 - 6.510	-	5.350 - 6.270	5.783	Cuisses (1)	
Thighs (1)	3.980 - 7.890	5.980	3.890 - 5.990	5.288	3.890 - 6.370	4.726	-	-	2.140 - 6.590	5.128	-	-	6.370 - 7.250	-	-	-	3.950 - 6.730	-	5.490 - 6.590	6.474	Haut de cuisse (1)	
Thighs (2)	-	-	-	-	-	-	-	-	2.180 - 6.370	4.991	3.280 - 4.490	3.763	-	-	-	-	-	-	-	-	Haut de cuisse (2)	
Thighs (3)	-	-	7.990 - 16.730	11.802	7.990 - 11.660	9.322	-	-	9.900 - 12.770	10.936	7.990 - 12.540	10.727	12.940	-	-	-	12.660 - 12.990	-	12.670	-	Haut de cuisse (3)	
Drumsticks (1)	3.980 - 7.890	5.620	3.790 - 5.710	5.019	3.790 - 5.240	4.481	-	-	2.140 - 6.590	4.817	3.890 - 4.800	4.314	6.370 - 7.030	6.800	-	-	5.490 - 7.030	-	5.710 - 6.590	6.512	Pilons (1)	
Wings (1)	5.910 - 8.550	7.060	5.980 - 7.910	7.449	5.980 - 7.530	6.372	-	-	5.710 - 8.800	7.166	6.590 - 8.800	7.490	9.350 - 9.900	9.700	-	-	5.920 - 9.460	-	7.990 - 9.100	8.490	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.