

POULTRY PRICES - CHICKEN

WEEK ENDED: 2006/12/02

PRIX DE LA VOLAILLE - POULETS

SEMAINE SE TERMINANT LE: 2006/12/02

* LIVE TO PRODUCER - As established by Provincial Marketing 2006/12/02 * VIFS AUX PRODUCTEURS - Établis par les offices 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	1.095	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 2006/11/25 *** ÉVISCÉRÉES EMBALLÉES EN CAISSE PRIX 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" 2006/12/02 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)	3.900 - 7.260	5.070	3.890 - 6.370	5.707	3.890 - 6.990	4.541	-	-	3.280 - 5.930	5.079	2.180 - 5.490	4.457	6.150 - 6.520	6.240	3.950 - 6.150	-	3.950 - 6.590	-	-	-	md 2 (frais)	
2+ (fresh)	2.290 - 6.610	5.790	-	7.290	7.290	-	-	-	2.840 - 5.930	4.343	5.390 - 5.930	5.615	6.150	6.150	3.240 - 3.990	-	-	-	-	-	2+ (frais)	
LT 2 (frozen)	3.060 - 6.590	5.200	4.370 - 5.710	-	3.680 - 6.190	4.312	-	-	3.730 - 5.490	4.700	-	-	5.050	5.050	4.390	5.050 - 6.150	5.290 - 5.490	5.465	-	-	md 2 (congelé)	
2+ (frozen)	4.140 - 6.590	5.280	5.480 - 6.150	5.719	4.390 - 5.980	5.479	-	-	2.180 - 8.800	5.511	-	-	5.050	5.050	5.050	3.510 - 5.990	-	-	-	-	2+ (congelé)	
PARTS	PARTIES																					
Bnls. Breast (1)	-	-	11.990 - 16.990	14.932	-	-	-	-	7.690 - 17.610	13.665	11.990 - 15.900	14.519	12.100 - 18.210	16.390	-	-	16.510 - 18.490	-	-	-	Poitrine désossée (1)	
Bnls. Breast (2)	12.980 - 16.950	14.930	13.400	-	8.800 - 13.890	12.791	-	-	-	-	-	-	18.280	18.280	-	-	-	-	16.950 - 17.910	17.634	Poitrine désossée (2)	
Bone-in breast (1)	7.980 - 12.760	10.230	6.590 - 12.320	9.680	6.980 - 8.800	7.447	-	-	7.250 - 12.100	8.910	7.910 - 10.340	9.102	6.590 - 11.520	10.200	6.990 - 10.990	10.760 - 11.590	9.900 - 11.490	10.743	-	-	Poitrine avec os (1)	
Bone-in breast (2)	4.170	-	7.690 - 9.460	-	3.290 - 7.720	6.280	-	-	3.280 - 7.690	4.854	5.730 - 8.800	7.806	-	-	-	-	-	-	-	-	Poitrine avec os (2)	
Leg quarter (1)	2.790 - 4.390	3.540	4.390 - 4.690	-	2.180 - 3.290	3.048	-	-	2.140 - 3.510	2.899	2.840 - 4.830	3.722	-	-	-	-	-	-	-	-	Quart de cuisses (1)	
Leg (1)	2.940 - 8.130	5.220	-	-	-	-	-	-	2.140 - 6.150	3.977	-	-	5.490 - 6.810	6.250	5.990 - 6.870	5.990 - 6.810	5.490 - 6.270	6.124	-	-	Cuisses (1)	
Thighs (1)	4.140 - 7.910	5.830	3.890 - 7.490	5.628	2.860 - 5.710	4.456	-	-	3.950 - 6.590	5.176	-	-	6.370 - 7.030	6.720	3.890 - 6.430	5.490 - 6.730	5.490 - 6.590	6.280	-	-	Haut de cuisse (1)	
Thighs (2)	-	-	-	-	-	-	-	-	2.180 - 6.590	5.041	3.280 - 4.490	3.763	-	-	-	-	-	-	-	-	Haut de cuisse (2)	
Thighs (3)	-	-	7.990 - 11.440	10.049	7.990 - 11.660	9.113	-	-	6.590 - 13.210	9.910	7.990 - 12.540	10.813	12.940 - 12.960	12.950	7.990 - 12.660	11.300 - 12.960	8.800	-	-	-	Haut de cuisse (3)	
Drumsticks (1)	3.490 - 7.890	5.670	3.700 - 5.710	5.126	2.610 - 5.990	4.248	-	-	4.390 - 6.590	5.313	3.890 - 4.800	4.314	6.370 - 7.030	6.720	3.890 - 5.990	5.490 - 7.030	5.710 - 6.590	6.512	-	-	Pilons (1)	
Wings (1)	5.910 - 8.890	7.140	5.910 - 8.130	7.095	3.520 - 7.790	6.361	-	-	6.150 - 8.800	6.970	6.590 - 8.800	7.490	7.690 - 9.350	8.980	7.990 - 8.500	-	8.130 - 9.100	8.978	-	-	Ailes (1)	

M = Mostly - What most producers are being paid M= La plupart - le prix que la plupart des producteurs ont été payé
 ** Weighted average price ** Prix moyen pondéré
 *** Includes sales to Further Processors ***Le prix inclus les ventes pour la transformation
 @ Includes Exports @ Incluant les exportations
 # = Revised # = 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.