

MARS 2002

Avril 2002

**ANNONCE DES PRIX DU LAIT
CLASSES 5 (a), (b) et (c)**Prix calculés pour le 1^{er} avril 2002

Classe de lait	M.G. (\$/kg)	Protéine (\$/kg)	Autres Solides (\$/kg)
5 (a)	4.8610	6.9431	0.3503
5 (b)	4.8610	2.7163	2.7163
5 (c)	1.9000	2.6010	2.6010

Les prix sont basés sur les prix réels des composants américains, convertis en \$CAN/kg. Toute question spécifique concernant la méthode d'établissement des prix peut être adressée à John Kane de la section économie, au (613) 792-2024 ou par courriel à jkane@em.agr.ca.

Pour les questions relatives au Programme de permis pour le lait des classes spéciales, prière de communiquer avec Paula Harvey de la section Marketing et opérations commerciales, au (613) 792-2057 ou par courriel à paharvey@em.agr.ca.

Plus d'information?**1525, avenue Carling
Ottawa (ON) K1A 0Z2****Tél: (613) 792-2000****Téléc.: (613) 998-4492****Courriel: cdc-ccl@em.agr.ca ou
ingredients@em.agr.ca****Site Web: www.ccl-cdc.gc.ca or
www.ingredientslaitiers.ca****Nous déménageons!**

Mettez vos carnets d'adresses à jour! À partir du 1^{er} avril 2002, notre nouvelle adresse sera:

Commission canadienne du lait
Édifice 55, Promenade CCN
Ferme expérimentale centrale
960, avenue Carling
Ottawa (Ontario) K1A 0Z2

Tél : (613) 792-2000**Téléc. :** (613) 792-2009****Veuillez noter le nouveau numéro de télécopieur.****Vitrine sur la boulangerie 2002**

L'événement « Vitrine sur la boulangerie 2002 » se tiendra du 28 au 30 avril 2002, au Palais des congrès de Toronto (Ontario). Cette activité dynamique verra la participation de plus de 4 500 professionnels de l'industrie, y compris des boulangeries détaillantes, en magasin, de restauration et industrielles. INGRÉDIENTSLAITIERS.CA sera aussi présent avec son propre kiosque. Cet événement allie un salon professionnel à des ateliers et des séminaires éducatifs.

Pour de plus amples renseignements sur « Vitrine sur la boulangerie 2002 », y compris un aperçu de l'événement, les exposants, les détails de l'exposition, les détails relatifs à la participation, le concours de boulangerie et les informations de parrainage, consultez le site Web de l'Association canadienne de la boulangerie (anglais seulement) : www.baking.ca.

Services R&D

Recherchez-vous des façons innovatrices d'utiliser les ingrédients laitiers? La section Services R&D du site Web INGRÉDIENTSLAITIERS.CA est un excellent outil pour vous aider à trouver le soutien et le financement dont vous avez besoin pour votre projet. Explorez les profils des subventions et des services disponibles afin de trouver ceux qui vous conviennent. En particulier, visitez le profil du programme de Recherche scientifique et développement expérimental (RS&DE) offert par l'Agence des douanes et du revenu du Canada. Vous trouverez le profil sous le titre 'Fédéral' dans la section des Services R&D.

**Information sur le Programme de permis des classes spéciales de lait
et mises à jour d'INGRÉDIENTSLAITIERS.ca à portée de la main!**