

JUIN 2002

Juillet 2002

ANNONCE DES PRIX DU LAIT  
CLASSES 5 (a), (b) et (c)Prix calculés pour le 1<sup>er</sup> juillet 2002

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.9060	7.1342	0.1308
5 (b)	3.9060	2.5870	2.5870
5 (c)	1.9000	2.6010	2.6010

Les prix sont basés sur les prix réels des composants américains, convertis en \$/kg CAN.

Pour les questions relatives au Programme de permis pour le lait des classes spéciales ou aux permis, prière de communiquer avec Claudette D'Amour de Finances et opérations, au (613) 792-2065 ou par courriel à: [cdamour@em.agr.ca](mailto:cdamour@em.agr.ca)

## Plus d'information?

Édifice 55, Promenade de la CCN  
Ferme expérimentale centrale  
960, avenue Carling  
Ottawa (ON) K1A 0Z2  
Tél: (613) 792-2000  
Télé.: (613) 792-2009

Courriel: [cdc-ccl@em.agr.ca](mailto:cdc-ccl@em.agr.ca) or  
[Ingredients@em.agr.ca](mailto:Ingredients@em.agr.ca)

Site Web: [www.ingredientslaitiers.ca](http://www.ingredientslaitiers.ca)

INGRÉDIENTS  
LAITIERS.caColloque sur les ingrédients laitiers dans la  
transformation secondaire

La Commission canadienne du lait, en collaboration avec le *Guelph Food Technology Centre* présentera un colloque d'une journée sur les ingrédients laitiers dans la transformation alimentaire.

**Quand:** le jeudi, 24 octobre 2002

**Où:** Guelph Food Technology Centre  
88 rue McGilvray  
Guelph, Ontario N1G 2W1

**Coût:** \$275 pour les membres du GFTC  
\$300 pour les non-membres

**Au programme:**

- ✦ Science, fonctionnalité et utilisations des ingrédients laitiers
- ✦ Les ingrédients laitiers dans les produits de boulangerie
- ✦ Sécurité des aliments / allergènes
- ✦ Valeur nutritive / bénéfiques pour santé provenant des ingrédients laitiers
- ✦ Disponibilité / approvisionnement de produits laitiers
- ✦ Compétitivité en affaires

**Conférenciers:**

- ✦ Joanne Gallagher, Gestionnaire de l'éducation en nutrition, Producteurs laitiers de l'Ontario
- ✦ Dr. Arthur Hill, Département des Sciences alimentaires, Université de Guelph
- ✦ Mark Lalonde, Coordonnateur, Programme de marketing, CCL
- ✦ Flemming Mathiasen, CanBake
- ✦ Jennifer McCreary, Gestionnaire, Cours et formation sur mesure, CTAG
- ✦ Judy Seyler, Agente des comptes aux clients, Division de l'industrie alimentaire, OMAFRA

Pour plus de renseignements ou pour vous inscrire au colloque, veuillez communiquer avec:

Kevin Segall  
Guelph Food Technology Centre  
Tél: (519) 821-1246  
Télé.: (519) 836-1281

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

