

SEPTEMBRE 2002

Octobre 2002

ANNONCE DES PRIX DU LAIT

CLASSES 5 (a), (b) et (c)

Prix calculés pour le 1^{er} octobre 2002

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.6989	6.2132	0.0631
5 (b)	3.6989	2.6526	2.6526
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 des classes spéciales de lait 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

Plus d'information?

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

Courriel: cdc-ccl@em.agr.ca or
Ingredients@em.agr.ca

Site Web: www.ingredientslaitiers.ca

Les ingrédients laitiers dans la transformation alimentaire

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

*Les présentations seront en anglais seulement.

Quand: Jeudi, le 24 octobre 2002

Où: Guelph Food Technology Centre
88 rue McGillvray
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, GFTC
- ✦ Judy Seyler, Agente des comptes aux clients, Division de l'industrie alimentaire, OMAFRA
- ✦ André Houle, Directeur général, BioEnvelop

Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec:

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

www.gftc.ca

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

