

NOVEMBRE 2002

Décembre 2002

## ANNONCE DES PRIX DU LAIT

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

Prix calculés pour le 1<sup>er</sup> décembre 2002

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.7310	7.1787	0.2710
5 (b)	3.7310	2.7010	2.7010
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](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  
Télec.: (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)

Les ingrédients laitiers dans la transformation  
secondaire

La Commission canadienne du lait, en collaboration avec le *Guelph Food Technology Centre*, a présenté un colloque d'une journée sur l'utilisation des ingrédients laitiers dans la transformation secondaire. Les conférenciers ont partagé leurs connaissances et leur expertise concernant la science laitière, les ingrédients laitiers utilisés dans les produits de boulangerie et l'approvisionnement et la disponibilité des ingrédients laitiers.



Mark Lalonde, CCL, parle de l'approvisionnement et de la disponibilité des ingrédients laitiers.

Plus de 30 participants ont profité de ce colloque informatif et pratique, qui a touché aux problèmes courants qui affectent les fournisseurs et les utilisateurs d'ingrédients laitiers.

Merci à tous ceux qui ont assisté au colloque et ont pris part aux discussions. Restez à l'écoute car la CCL prépare d'autres colloques!



## Fond de perfectionnement : ingrédients laitiers (FIL)

La Commission canadienne du lait (CCL) a conçu un programme de financement visant à soutenir la formation et l'éducation liées à la science et à l'emploi des ingrédients laitiers dans la transformation secondaire.

FIL est destiné aux transformateurs secondaires et aux distributeurs d'ingrédients canadiens qui cherchent à améliorer leurs connaissances et leur expertise concernant les ingrédients laitiers utilisés dans les produits alimentaires et ailleurs.

Les demandes du *Fond de perfectionnement : ingrédients laitiers* seront reçues par la CCL tout au long des années 2002-2004.

Pour plus de renseignements, communiquez avec :

Shana Bailey  
(613) 792-2035  
[sbailey@agr.gc.ca](mailto:sbailey@agr.gc.ca)

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



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



Canadian Dairy  
Commission

Commission  
canadienne du lait

Canada