

Ingrédients Mag Express

Édition février 2003

Prix des classes spéciales de lait

5(a), (b) et (c) pour le mois de :
mars 2003

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	4.0278	5.8314	0.1189
5 (b)	4.0278	2.3125	2.3125
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 Paula Harvey de Finances et opérations, au (613) 792-2057 ou par courriel à pharvey@agr.gc.ca.

Plus d'information?

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

Courriel : ccl-cdc@agr.gc.ca ou
ingrédients@agr.gc.ca

Site Web : www.ingrédientslaitiers.ca



NOUVEAU!

Recevez Ingrédients Mag Express par courriel

Dès février 2003, vous pourrez recevoir Ingrédients Mag Express par courriel.

Si vous désirez que votre nom apparaisse sur notre liste de distribution de IME, veuillez faire parvenir votre adresse de courriel électronique à :
pharvey@agr.gc.ca

Salon de l'alimentation de l'Ouest:

Retrouvez-nous à Vancouver, C.-B., les 23 & 24 mars 2003!

Parrainé par la Fédération canadienne des épiciers indépendants, le Salon de l'alimentation de l'Ouest aura comme « point de mire les nouvelles technologies et les pressions de compétition qui entraînent les changements dans cette industrie toujours en évolution ».

Les dix premiers transformateurs alimentaires (qui utilisent des ingrédients laitiers dans leurs produits) qui visiteront le kiosque 527 de la CCL recevront une tasse en acier inoxydable INGREDIENTSLAITIERS.CA !

La CCL est fière de participer au Salon de l'alimentation de l'Ouest. Vous pourrez rencontrer Mark Lalonde, Coordinateur du Programme de marketing des ingrédients laitiers ainsi que Shana Bailey, Agente de marketing. Ils seront au kiosque 527 pour répondre aux questions concernant le Programme de marketing des ingrédients laitiers et le Programme de permis des classes spéciales de lait. Ils feront également la promotion du site d'information en ligne de la CCL : INGREDIENTSLAITIERS.CA ainsi que la promotion du *Fonds de perfectionnement des ingrédients laitiers*, un programme de financement mis en place pour appuyer et encourager la formation et l'éducation en science et application des ingrédients laitiers dans la transformation secondaire.

Pour de plus amples renseignements sur le Salon de l'alimentation de l'Ouest, ou pour vous inscrire en ligne, visitez : <http://www.cfg.ca/grocerywest/>

INGREDIENTSLAITIERS.CA: Pleins feux sur...

Bibliothèque d'info sur les ingrédients laitiers

La *bibliothèque d'information des ingrédients* est un outil de travail fantastique pour tous! Que vous soyez un transformateur secondaire qui cherche une façon d'utiliser un ingrédient particulier ou que vous soyez un distributeur intéressé à améliorer vos connaissances sur les ingrédients laitiers, ce centre d'information en ligne (électronique) peut vous aider. Cette section du site vous permet de chercher l'information requise.

De plus, l'option de recherche dans la *bibliothèque d'information des ingrédients* vous permet de trouver de l'information sur la personne contact et les listes de produits d'un fabricant ou fournisseur d'ingrédient laitier particulier. La recherche peut aussi vous amener à trouver un fabricant et/ou un fournisseur pour un ingrédient spécifique.

La bibliothèque d'information des ingrédients:
http://www.milkingredients.ca/CDII/index_f.asp

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



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

Canada