

Ingrédients Mag Express

Édition mars 2003

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : avril 2003

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.7920	5.8410	0.0825
5 (b)	3.7920	2.2376	2.2376
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
Téléc. : (613) 792-2009

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

Site Web : www.ingredientslaitiers.ca

Congrès 2003

Conférence sur la boulangerie et exposition sur table pour les provinces de l'Atlantique.

Encore une fois, nous serons là! Les 22 et 23 juin 2003, nous participerons au Congrès 2003 à Halifax, Nouvelle Écosse. Cet événement est parrainé par la l'Association canadienne de la boulangerie.

Une multitude d'événements auront lieu, incluant des ateliers pour le monde des affaires et de l'éducation ainsi qu'une exposition sur table. Soyez assurés qu'il y en aura pour tous les goûts.

Pour de plus amples renseignements, visitez:

<http://www.baking.ca/congress/congress.html>

Tél. : (905) 405-0288

Courriel : info@baking.ca

INGREDIENTSLAITIERS.CA : Plein feux sur...



Profiles d'ingrédients

La section des Profils d'ingrédients contient une liste exhaustive de plus de vingt-cinq profils d'ingrédients laitiers. Chacun d'eux comprend un aperçu, les détails de composition, les caractéristiques, les diverses utilisations et les propriétés fonctionnelles de l'ingrédient. La liste inclut des profils pour le beurre, le cheddar, la poudre de lait écrémé, le concentré protéique de lait, et quantité d'autres.

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 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.cfia.ca/arocervwest>.

**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