

Ingrédients Mag Express

Édition avril 2003

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

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.7285	5.1190	0.0691
5 (b)	3.7285	2.1641	2.1641
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
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, vous trouverez l'équipe du Programme de marketing des ingrédients laitiers 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



Le saviez-vous ?

Au cours du mois de février 2003, **INGREDIENTSLAITIERS.CA** a reçu **13,806** visiteurs. Pourquoi ne pas le visiter aujourd'hui-même ?

www.ingredientslaitiers.ca



Ingrédients Mag, Avril 2003

ARTICLE VEDETTE :

Le lait en boulangerie, de Flemming Mathiasen

ÉGALEMENT :

Nous voilà repartis ! Renseignements sur les salons professionnels récents et les colloques parrainés par la CCL

**Maintenant disponible sur
INGREDIENTSLAITIERS.CA !**

Visitez la section **Publication en ligne**.

Fonds de perfectionnement : ingrédients laitiers

Vous désirez en savoir plus sur les ingrédients laitiers
tout en apprenant à peu de frais ?

LE FONDS DE PERFECTIONNEMENT : INGRÉDIENTS LAITIERS A ÉTÉ CRÉÉ POUR VOUS !

Pour plus de renseignements sur le Fonds de perfectionnement sur les ingrédients laitiers, ou afin de recevoir votre copie du formulaire d'inscription ainsi que le catalogue des cours, veuillez contacter :

Shana Bailey, Agente de Marketing,

Tél. : (613) 792-2035, Courriel : sbailey@agr.gc.ca

ou visitez : www.ingredientslaitiers.ca

et cliquez sur  à la page d'accueil!

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