

Ingrédients Mag Express

Édition juin 2003

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

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.5138	5.4803	0.0001
5 (b)	3.5138	2.0066	2.0066
5 (c)	3.3740	2.0000	2.0000

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

Avis important aux détenteurs de permis de la classe spéciale 5c

La Commission canadienne du lait a pris la décision de revoir le prix des composants pour le lait de la classe 5(c). Ce changement a pour but d'encourager l'utilisation de produits à base de solides non gras, comme la poudre de lait écrémé, sur le marché intérieur et de rapprocher le prix de la classe 5(c) de ceux des classes 5(a) et 5(b).

À compter du 1^{er} juillet 2003, le prix des composants établi pour les « autres solides », dans la classe spéciale 5(c), passera de 2,60 \$/kg à 2,00 \$/kg et le prix du composant « matière grasse » sera rajusté de 1,90 \$/kg à 3,374 \$/kg. Nous anticipons que le résultat net sur le revenu des producteurs de lait sera neutre.

Avis aux transformateurs de produits alimentaires du Canada Atlantique!

Passez nous voir au **kiosque 40** au Congrès 2003
au Halifax Casino Hotel à Halifax (N.-É), le 23 juin.

POURQUOI?

- Faire une tournée interactive de INGREDIENTSLAITIERS.CA afin d'en connaître plus sur les ingrédients laitiers.
- Obtenir de l'information sur le Programme de permis des classes spéciales de lait (PPCSL).
- Se renseigner sur le Fonds de perfectionnement en matière d'ingrédients laitiers (FPIL) de la Commission canadienne du lait.
- Traiter des questions qui touchent à vos opérations avec l'équipe du de marketing des ingrédients laitiers.

Wow!

Les dix premiers transformateurs alimentaires qui visiteront notre kiosque recevront une tasse en acier inoxydable INGREDIENTSLAITIERS.CA.

Pour plus de renseignements, visiter le site :
<http://www.baking.ca/congress/congress.html>
Tél. : (905) 405-0288
Courriel : info@baking.ca

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