Ingrédients Mag

Express

Édition juillet 2003

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

Class de lai		Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.4511	5.3678	0.0001
5 (b)	3.4511	1.9599	1.9599
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 **Téléc**. : (613) 792-2009

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

ingredients@agr.gc.ca

Site Web: www.ingredientslaitiers.ca

INGREDIENTSLAITIERS.CA: Plein feux sur...



Page d'aide pour recherche de fabricants et fournisseurs



Éprouvez-vous des problèmes à trouver un fabricant ou fournisseur de produits laitiers sur la bibliothèque d'information INGREDIENTSLAITIERS.CA? La page d'aide pour la recherche de fabricants et de fournisseurs peut vous aider! Elle offre des instructions simples pour vous aider à trouver les contacts et les listes de produits pour un fabricant ou un fournisseur d'ingrédients laitiers en particulier. Elle peut aussi vous aider à trouver un fabricant et/ou un fournisseur pour un ingrédient spécifique.

Pour plus de renseignements, visitez :

http://www.milkingredients.ca/dcp/article f?catid=668

Le Congrès de la boulangerie 2003, à Halifax

La Commission canadienne du lait a eu le plaisir de participer au Congrès de la boulangerie qui a eu lieu à Halifax les 22 et 23 juin. Nous avons pu répondre aux questions et noter les commentaires des nombreux représentants de compagnies qui se sont arrêtés à notre kioske.

Nous apprécions les commentaires faits par *Julien's French Bakery*, de la Nouvelle-Écosse, et par les Chocolats Donini, du Québec, à propos du temps économisé par leur entreprises depuis l'amélioration des exigences de rapport pour le Programme de permis des classes spéciales de lait (PPCSL). Nous apprécions également l'intérêt démontré par un importateur d'ingrédients qui songe à s'inscrire comme distributeur d'ingrédients laitiers pour le PPCSL.

Beaucoup d'efforts et d'énergie sont requis pour organiser ces Congrès de la boulangerie, commandités par l'Association de la boulangerie du Canada. Encore cette fois, la CCL a été fière de participer à un événements si bien organisé. Ce type d'événement nous donne l'occasion d'interagir avec le secteur de la boulangerie et de promouvoir en personne les programmes et services que nous offrons aux transformateurs alimentaires et utilisateurs d'ingrédients laitiers.

Mark Lalonde Coordonnateur du programme de marketing

Commission canadienne du lait

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