

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

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.6715	7.4016	0.0001
5 (b)	3.6715	2.0117	2.0117
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

La liste des produits laitiers biologiques canadiens est maintenant disponible à la bibliothèque d'information

Récemment, sous la rubrique *Bibliothèque d'information* du site INGREDIENTSLAITIERS.CA, nous avons ajouté les produits laitiers certifiés biologiques à notre liste d'ingrédients laitiers. Du beurre doux certifié biologique jusqu'à la poudre de lactosérum certifiée biologique, vous pourrez y trouver une multitude d'information en plus des fabricants et des fournisseurs.

Pour plus de renseignements, visitez www.ingredientslaitiers.ca et cliquez sur le lien *Quoi de neuf ?* à la page d'accueil.

Pleins feux sur ... *Quoi de neuf ?*

Information, Interaction et Innovation : Notre objectif est d'aider à renforcer les relations d'affaires dans l'industrie de la transformation en offrant de l'information utile et des services de soutien reliés à l'utilisation d'ingrédients laitiers canadiens. Avec l'aide de nos partenaires de l'industrie, nous croyons que ce nouvel outil de travail saura contribuer au maintien de la croissance et du développement dans le secteur des ingrédients laitiers.

INGREDIENTSLAITIERS.CA, est un site Web dynamique qui grandit avec l'industrie. De nouveaux renseignements y sont ajoutés sur une base régulière. Pour en savoir plus sur ces renseignements mis à jour continuellement, cliquez sur *Quoi de neuf ?* à la page d'accueil.

Fonds de perfectionnement : ingrédients laitiers

Vous désirez en savoir plus sur les ingrédients laitiers tout en économisant?

**LE FONDS DE PERFECTIONNEMENT DES INGREDIENTS LAITIERS
S'ADRESSE À VOUS!**

Pour obtenir des renseignements sur le *Fonds de perfectionnement des ingrédients laitiers* ou pour recevoir votre copie du **formulaire** de demande ainsi que le **catalogue des cours**, veuillez contacter :

Shana Bailey
Téléphone : (613) 792-2035
Courriel : sbailey@agr.gc.ca
ou visitez www.ingredientslaitiers.ca et cliquez sur
Fonds de perfectionnement 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!