

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

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.6719	9.4232	0.0527
5 (b)	3.6719	1.9967	1.9967
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 Nancy Delaney de Finances et opérations, au (613) 792-2057 ou par courriel à ndelaney@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
Télééc. : (613) 792-2009

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

Site Web : www.ingrédientslaitiers.ca

Veillez noter qu'à compter du 1er août 2003, le domaine d'adresse électronique « em.agr.ca » de la CCL n'est plus disponible. La nouvelle adresse est « agr.gc.ca ».

PROGRAMME DE SOUTIEN TECHNIQUE DES INGRÉDIENTS LAITIERS (PSTIL)

La Commission canadienne du lait (CCL) est fière d'annoncer le lancement du **Programme de soutien technique des ingrédients laitiers (PSTIL)**.

Le PSTIL a été conçu pour fournir un appui financier et une aide aux transformateurs secondaires du Canada qui désirent reformuler les produits finis dans lesquels ils utilisent des ingrédients laitiers mais qui n'ont pas accès aux installations, à l'expertise technique et/ou aux ressources requises afin d'effectuer des essais contrôlés et des analyses de produits. Le montant du financement offert peut représenter jusqu'à 75 p. cent des coûts associés au projet, jusqu'à une limite de 20 000 dollars.



Pour plus d'information, communiquer avec Shana Bailey au (613) 792-2035, ou par courriel, sbailey@agr.gc.ca, ou visitez www.ingrédientslaitiers.ca

Colloques sur les ingrédients laitiers

En collaboration avec le Guelph Food Technology et l'Alberta Food Processors Association, la CCL a organisé des colloques sur les ingrédients laitiers. Ceux-ci se tiendront **le 5 février 2004 au Guelph Food Technology Centre, à Guelph (Ontario)** et **le 12 février 2003 au Blackfoot Inn, à Calgary (Alberta)**.

Ces colloques d'une demi-journée seront animés par la nutritionniste reconnue, Helen Bishop-MacDonald des Producteurs laitiers du Canada; le célèbre expert en boulangerie, Flemming Mathiasen de CanBake Consulting; des représentants d'industries transformatrices de produits alimentaires et Mark Lalonde, coordonnateur du Programme de marketing de la CCL. On y abordera des sujets comme le point sur le marché, l'information relative aux programmes, l'importance de l'utilisation de produits laitiers pour la santé, et les produits laitiers dans l'industrie boulangère.

Inscrivez ces dates à votre calendrier et restez à l'affût d'autres détails!

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