

Ingrédients Mag Express

Édition décembre 2003

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : janvier 2004

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.7263	8.0034	0.1099
5 (b)	3.7263	1.9281	1.9281
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 des classes spéciales de lait 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
Télé. : (613) 792-2009

Courriel : ccl-cdc@agr.gc.ca ou
ingrédients@agr.gc.ca
Site Web : www.ingredientlaitiers.ca

Veuillez 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 ».

Ne manquez pas votre chance d'assister à un colloque sur les ingrédients laitiers organisé par la CCL, GFTC et AFPA !

En collaboration avec le Guelph Food Technology (GFTC) et l'Alberta Food Processors Association (AFPA), 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 2004 au Blackfoot Inn, à Calgary (Alberta)**.

Ces colloques d'une demi-journée seront animés par des experts de l'industrie, tels que :

- la nutritionniste reconnue, Helen Bishop-MacDonald des Producteurs laitiers du Canada;
- le célèbre expert en boulangerie, Flemming Mathiasen de CanBake Consulting;
- Tom Kane, Président, Conseil laitier de l'Ontario (Guelph seulement);
- Jonathan Avis, Président, Saxby Foods (Calgary seulement) ; et
- Mark Lalonde, coordonnateur du Programme de marketing des ingrédients laitiers de la CCL.

On y abordera des sujets comme le point sur le marché, l'information relative aux programmes, l'importance des produits laitiers pour la santé, les produits laitiers dans l'industrie boulangère, et plus.

Qui devrait participer ?

- Le personnel de développement des produits alimentaires et nutraceutiques
- Le personnel d'assurance de la qualité et du contrôle de la qualité
- Les utilisateurs d'ingrédients laitiers dans la transformation secondaire

Pour plus de détails, communiquez avec Shana Bailey, Agente de Marketing au (613) 792-2035 ou par courriel, sbailey@agr.gc.ca.

INSCRIPTION

Colloque à Guelph
Tél : (519) 821-1246
Télé. : (519) 836-1281
Courriel : gftc@gftc.ca

Colloque à Calgary
Tél : 403-201-3657
Télé. : 403-201-2513
Courriel: safety@afpa.com

Coût

**Membre de GFTC/AFPA:
125 \$***

Autres: 150 \$*

*** Inclut un déjeûner-buffet**

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