

# Ingrédients Mag Express

Édition janvier 2004

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

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	3.9616	6.2897	0.1081
5 (b)	3.9616	1.9110	1.9110
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 [ndelanev@agr.gc.ca](mailto:ndelanev@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](mailto:ccl-cdc@agr.gc.ca) ou  
[ingrédients@agr.gc.ca](mailto:ingrédients@agr.gc.ca)

Site Web : [www.ingredientlaitiers.ca](http://www.ingredientlaitiers.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 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.

### Inscrivez-vous aujourd'hui !

Un nombre minimum de participants est nécessaire pour que les événements du colloque ait lieu donc ne tardez pas si vous planifiez y assister.

Coût : Membre de GFTC/AFPA: 125 \$\*  
Autres : 150 \$\*

\* Inclut un déjeuner-buffet

### INSCRIPTION

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

Colloque à Calgary  
Tél. : (403) 201-3657  
Télé. : (403) 201-2513  
Courriel: [safety@afpa.com](mailto:safety@afpa.com)

## Attention utilisateurs du Programme de permis des classes spéciales de lait

Les versions PDF et Excel du Formulaire de demande pour les transformateurs secondaires ont été mis à jour.

Visitez

[http://www.milkingredients.ca/DCP/article\\_f.asp?catid=428&page=1542](http://www.milkingredients.ca/DCP/article_f.asp?catid=428&page=1542)

pour les versions mis à jour.

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