

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

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	7.4030	9.6395	0.3182
5 (b)	7.4030	1.9839	1.9839
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.

Programme de soutien technique des ingrédients laitiers (PSTIL)

Les principaux objectifs du programme consistent à :

- fournir des conseils et un soutien aux fabricants canadiens qui utilisent des ingrédients laitiers dans les produits de transformation secondaire;
- fournir un soutien financier aux fabricants canadiens 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;
- procurer du financement pouvant représenter jusqu'à 75 p. cent des coûts admissibles associés au projet, jusqu'à une somme maximale de 20 000 dollars.

Pour plus de détails concernant les objectifs et les critères d'admissibilité du programme, veuillez vous reporter au Guide du programme et au formulaire de demande téléchargeables à partir du site Web suivant :

http://www.milkingredients.ca/dcp/article_f.asp?catid=708&page=1842

Si vous avez des demandes de renseignements précis sur le programme, qui ne sont pas indiqués dans le Guide, veuillez communiquer avec :

Dalal Nasrallah
Tél. : (613) 792-2035
Courriel : dnasrallah@agr.gc.ca

Mark Lalonde
Tél. : (613) 792-2072
Courriel : mlalonde@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

Ne manquez pas l'article **LA MAGIE DU LAIT** dans le dernier numéro du Forum des spécialistes

L'article de fond du numéro de ce mois-ci, intitulé « La magie du lait », a été rédigé par Lynda Sanderson, anciennement spécialiste en développement de produits au *Guelph Food Technology Centre*. Le texte est axé sur les avantages résultant de l'ajout de lait ou d'ingrédients laitiers aux produits de boulangerie. Il est fortement recommandé de le lire puisque l'auteure y décrit comment les ingrédients laitiers peuvent influencer la saveur et l'apparence des produits, en plus de créer une pâte d'une texture plus légère et plus lisse.

L'article contient de plus amples renseignements sur l'ensemble des avantages que procurent les ingrédients laitiers. Le site Web suivant vous y donnera accès : http://www.milkingredients.ca/DCP/article_e.asp?catid=528&page=1961

Les ingrédients laitiers...bon pour la santé et pour vos recettes !
Pour plus d'information, soyez sûr de visiter INGREDIENTSLAITIERS.CA

