

# Ingrédients Mag Express

Édition juin 2004

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

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	7.3783	10.8080	0.4528
5 (b)	7.3783	2.1006	2.1006
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](mailto: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](mailto:ccl-cdc@agr.gc.ca) ou  
[ingrédients@agr.gc.ca](mailto:ingrédients@agr.gc.ca)

Site Web : [www.ingrédientslaitiers.ca](http://www.ingrédientslaitiers.ca)

## Notez-le à votre calendrier !

Le 30 septembre 2004, la Commission canadienne du lait, en partenariat avec le Guelph Food Technology Centre, tiendra un colloque sur l'utilisation des ingrédients laitiers dans la transformation des aliments. Cette activité d'une demi-journée rassemblera des spécialistes de l'industrie qui traiteront de divers sujets dont : les avantages des ingrédients laitiers pour la santé et le mieux-être; les défis que doit relever l'industrie; de nouvelles idées et de nouvelles applications d'ingrédients laitiers dans les produits de boulangerie, et de l'information sur l'industrie de la transformation des produits laitiers. De plus, la CCL donnera des renseignements sur les nouvelles tendances et initiatives de marchés.

## Inscrivez-vous dès maintenant et épargnez !

Les dix premières personnes à s'inscrire obtiendront un rabais de 25 \$CAN.

Coût : 125 \$CAN (inscription régulière)  
100 \$CAN (membre du GFTC)

Pour de plus amples renseignements sur le colloque, ou pour vous inscrire, veuillez communiquer avec le Guelph Food Technology Centre:

Tél. : (519) 821-1246  
Télec. : (519) 836-1281  
Courriel : [gftc@gftc.ca](mailto:gftc@gftc.ca)

## Merci de votre visite !

La CCL tient à remercier toutes les entreprises qui ont visité son kiosque au **Bakery Showcase 2004** et qui ont fait part de leurs questions et commentaires concernant le site Web **ingrédientsLAI TIERS.ca** et les programmes présentement offerts. Le niveau d'intérêt élevé a certes assuré notre très grande réussite à cet événement. Nous vous encourageons donc à continuer de participer à de telles activités et à vérifier régulièrement notre site afin d'obtenir de l'information à jour sur les nouveaux programmes et services mis au point à l'appui des fabricants et fournisseurs canadiens de produits alimentaires.

Si vous n'avez pas eu l'occasion d'assister à cet événement, vous pourrez consulter sous peu un bref résumé à la section « Événements » du site au lien suivant :

[http://www.milkingredients.ca/dcp/article\\_f.asp?ca tid=348&page=803](http://www.milkingredients.ca/dcp/article_f.asp?ca tid=348&page=803)

## Nous voulons vous commentaires

La CCL commence un programme d'évaluation du Programme des classes spéciales de lait. Un formulaire d'évaluation sera envoyé à toutes les compagnies bientôt. Veuillez communiquer avec Sarah Bianchini à [sbianchini@agr.gc.ca](mailto:sbianchini@agr.gc.ca) ou au (613) 792-2029 si vous désirez recevoir une copie du formulaire ou si vous avez des questions.

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



Commission  
canadienne du lait

Canadian Dairy  
Commission

Canada