

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

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	5.9868	6.5062	0.3151
5 (b)	5.9868	2.0522	2.0522
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
Télééc. : (613) 792-2009

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

Site Web : www.ingredientlaitiers.ca

Séminaire parrainé par la CCL

Ingrédients laitiers dans la préparation des aliments

UNE INVITATION! Le 30 septembre 2004, la Commission canadienne du lait, en collaboration avec le *Guelph Food Technology Centre (GFTC)*, organise un colloque d'une demi-journée mettant en vedette plusieurs spécialistes de l'industrie. Les conférenciers aborderont divers sujets comme les effets des ingrédients laitiers sur la santé, les nombreuses applications des ingrédients laitiers en boulangerie et pâtisserie; l'engouement pour les aliments faibles en glucides, et les effets de la production et de l'allocation de lait pour les utilisateurs d'ingrédients laitiers. De plus, les participants auront droit à une mise au point sur les divers programmes de marketing lancés par la CCL.

Qui devrait y assister?

- ❖ Le personnel chargé de développer des produits alimentaires et des aliments fonctionnels
- ❖ Le personnel affecté à l'assurance et à la maîtrise de la qualité
- ❖ Toute personne qui utilise des ingrédients laitiers dans la transformation secondaire

Pour plus de renseignements

Communiquez avec Dalal Nasrallah au (613) 792-2035 ou par courriel à dnasrallah@agr.gc.ca.

Inscription

Guelph Food Technology Centre

Tél. : (519) 821-1246

Télééc. : (519) 836-1281

Courriel : gftc@gftc.ca

Inscription en ligne :

<http://www.gftc.ca/course/ereg/order.cfm?id=223&CFID=844122&CFTOKEN=29836504>

COÛT :

**Membres du
GFTC :**

100 \$CDN

Non-membres :

125 \$CDN

**** Remise de
25 \$CDN aux dix
premiers participants
inscrits!**

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

