

Ingrédients Mag Express

Édition septembre 2004

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

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	5.1885	6.7402	0.2017
5 (b)	5.1885	2.0568	2.0568
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 Paula Harvey de Finances et opérations, au (613) 792-2057 ou par courriel à pharvey@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

Le temps presse!

Le colloque sur les ingrédients laitiers dans la préparation des aliments parrainé par la CCL approche. Ne manquez pas ce colloque débordant d'information et inscrivez-vous dès aujourd'hui. Le 30 septembre prochain, les spécialistes de l'industrie se rassembleront pour discuter de divers sujets dont : les avantages des ingrédients laitiers pour la santé et le mieux-être; les nombreuses façons d'utiliser des ingrédients laitiers dans la cuisson; l'engouement pour les aliments faibles en glucides; et, l'état actuel de l'industrie de la transformation laitière.

COÛT:

Membres du GFTC : 100 \$CAN
Inscription régulière : 125 \$CAN

Les **places sont limitées**, ne tardez pas! Pour plus de renseignements ou pour vous inscrire, communiquez avec le *Guelph Food Technology Centre* dès maintenant :

Tél : (519) 821-1246

Télé. : (519) 836-1281

Courriel : gftc@gftc.ca

Inscription en direct :

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

ATTENTION ENTREPRISES DE L'OUEST!!

Le premier symposium de l'ouest sur les ingrédients alimentaires aura lieu à Edmonton!

Les 21 et 22 octobre 2004, les spécialistes de l'industrie parleront de plusieurs sujets dont :

- ❖ Les ingrédients laitiers : leurs avantages pour la santé et le bien-être;
- ❖ Les ingrédients/composants issus des lipides;
- ❖ Les ingrédients/composants issus des fines herbes et des plantes médicinales; et,
- ❖ Les ingrédients/composants alimentaires issus des glucides.

**Pour des renseignements supplémentaires,
veuillez communiquer avec :**

Jacqueline Martin Lopez

Tél. : (780) 980-4867 Téléc. : (780) 986-5138

Courriel : Jacqueline.martin.lopez@gov.ab.ca

BEURRE SALÉ IMPORTÉ

À la fin du mois de septembre 2004, la CCL devrait être en mesure d'offrir du beurre importé. Afin d'obtenir ce beurre à un prix concurrentiel, nous rappelons aux détenteurs de permis des classes spéciales de communiquer avec leurs fournisseurs et **non** avec la CCL. Comme d'habitude, la vente de ce produit se fait par le biais de la CCL et des établissements enregistrés de fabrication de beurre, sur la base du premier arrivé, premier servi.

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



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

Canada