

Ingrédients Mag Express

Édition octobre 2004

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

Classe de lait	M.G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5 (a)	5.4948	6.8230	0.1725
5 (b)	5.4948	2.0348	2.0348
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
Télééc. : (613) 792-2009

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

Site Web : www.ingredientlaitiers.ca

Inscrivez-vous dès aujourd'hui!

Ingrédients laitiers : industries et marchés

Le 3 novembre 2004, la CCL en collaboration avec la Fondation des gouverneurs, organise un séminaire d'une journée sur les ingrédients et les composants laitiers. À cette occasion, il sera surtout question de la croissance et de l'innovation en matière de ces produits et leurs effets sur le marché.

Ce séminaire réunira des spécialistes reconnus de l'industrie, notamment :

- ❖ John Core, président de la CCL
- ❖ Brad McKay, V.-P., Ingrédients et exportations, Parmalat Canada
- ❖ Tony Marino, V.-P., Sector Services, AC Nielsen
- ❖ Helen Bishop MacDonald, R.D., M.Sc., FDC, Nutrisphere
- ❖ Mark Lalonde, chef, Programme de marketing, CCL
- ❖ Estelle Parnell-Clunies, Ph.D., directrice, Affaires techniques et internationales, WILD Flavors (Canada) Inc.
- ❖ Johanne Tanguay, directrice générale, Cintech agroalimentaire
- ❖ Michel Britten, Ph.D., chercheur, Agriculture et Agroalimentaire Canada
- ❖ Yves Pouliot, Ph.D., chercheur, Université Laval

Ces conférenciers invités vous donneront leurs points de vue personnel et corporatif sur l'état actuel de l'industrie et du marché.

Lieu

Centre de recherche et de développement
sur les aliments
3600, boulevard Casavant Ouest
Saint Hyacinthe (Québec)

Coût:

Membres de la Fondation :
250\$ CDN
Non-Membres :
295\$ CDN

Inscription

Pour vous inscrire, visitez le site Web
http://fond-gouv.gc.ca/110/03_11_2004.htm

ou communiquez avec Eveline Cournoyer, par téléphone au (450) 773-1105 ou par courriel à cournoyere@agr.gc.ca.

Pour plus d'information

Pour plus d'information, veuillez communiquer avec Dalal Nasrallah, par téléphone au (613) 792-2035 ou par courriel à dnasrallah@agr.gc.ca.

BEURRE NON SALÉ IMPORTÉ

Du beurre non salé importé devrait être en vente dès la fin d'octobre 2004. Pour se procurer du beurre à prix concurrentiel, les titulaires de permis des classes spéciales doivent communiquer avec leurs fournisseurs et **non** avec la CCL. Comme d'habitude, la CCL est chargée de vendre ce produit et les fabricants de beurre immatriculés au fédéral sont servis 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