

INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition mars 2005

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : **avril 2005**

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autre Solides (\$/Kg)
5 (a)	4.8522	6.8734	0.2581
5 (b)	4.8522	2.0536	2.0536
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

Sans frais : 1-866-366-0676

Téléc. : (613) 792-2009

**Courriel : ccl-cdc@agr.gc.ca ou
ingredients@agr.gc.ca**

**Site Web :
www.ingredientslaitiers.ca**

Soyez des nôtres au Congrès 2005

Les 3 et 4 avril 2005, l'Association canadienne de la boulangerie sera l'hôte
ce prochain événement de l'industrie qui se tiendra au « *Vancouver Airport
Conference Resort* ».

La Commission canadienne du lait participera à cet événement et nous vous
donnons rendez-vous au kiosque 31. Venez vous renseigner davantage
concernant les programmes et les services qui peuvent aider votre
entreprise à mieux concurrencer sur le marché actuel.

Également, le dimanche 3 avril, nous organiserons une réception/séance
d'information. Nous présenterons nos deux nouveaux Fonds qui ont été
créés pour encourager la croissance et l'innovation dans la fabrication et
l'utilisation des ingrédients laitiers canadiens. Cette séance d'information est
ouverte à tous, cependant les places sont limitées. Assurez-vous donc de
vous inscrire à l'avance !

Pour en savoir plus...

Pour en savoir plus sur cet événement et vous inscrire, veuillez
communiquer avec **l'Association canadienne de la boulangerie**

Tél : (905) 405-0288 | 1-888-674-BAKE (2253)

Téléc. : (905) 405-0993

Courriel : info@baking.ca

Site Web : <http://www.bakingassoccanada.com/congress/congress.html>

Institut canadien de science et technologie alimentaires (ICSTA) Soirée des fournisseurs 2005

La section Québec de l'ICSTA organisera ce forum le 14 avril 2005, de 15 h à
19 h, à l'hôtel Sheraton Laval. Chaque année, cet événement attire plus de 800
personnes issues des secteurs de l'alimentation et des sciences alimentaires et
qui veulent s'informer des faits nouveaux en matière d'innovation et de soutien
technologique.

La CCL participera à l'exposition sur table et vous invite à venir nombreux à son
kiosque où vous pourrez vous informer sur le nouveau Fonds d'aide à
l'innovation.

Pour tout complément d'information sur le forum, veuillez communiquer avec
Louis Ayotte, président de l'ICSTA, au (405) 978-9688. Pour en savoir plus sur
les nouvelles initiatives de la CCL, contactez Mark Lalonde, chef des
programmes de marketing, au (613) 792-2072 | 1-866-366-0676.

**Les ingrédients laitiers...bons pour la santé et dans vos recettes !
Pour plus d'information, rendez-vous sur INGREDIENTSLAITIERS.CA**



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

Canada