

INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition avril 2005

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

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autre Solides (\$/Kg)
5 (a)	4.6325	6.3387	0.2631
5 (b)	4.6325	2.0392	2.0392
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

Le Forum des spécialistes : rendez-vous mensuel à ne pas manquer !

« Les gras trans passés au tamis ! »

L'édition de ce mois présente de la main d'Helen Bishop MacDonald, nutritionniste réputée, un article intitulé « Les gras trans passés au tamis ! ». À l'heure où les législateurs se félicitent d'avoir adopté un projet de loi visant à réduire et même à éliminer les gras trans dans l'alimentation des Canadiens, cet article vient faire le point sur les gras trans en faisant la distinction entre les gras trans artificiels et naturels.

Pour en savoir plus, cliquez sur le lien :

http://www.milkingredients.ca/DCP/article_e.asp?catid=528&page=1961

Merci de votre visite !

La CCL tient à remercier tous les participants qui ont visité notre kiosque à l'occasion du « **Congrès 2005** » et surtout de leurs questions et commentaires à propos du site Web **ingredientsLAITIERS.ca** et des programmes actuellement offerts. Votre intérêt, très marqué, a manifestement contribué cette année à la réussite de cet événement. Nous vous encourageons à maintenir le cap et à visiter régulièrement notre site Web pour vous tenir à jour et tirer parti de nos nouveaux programmes et services.

Nous voulons aussi remercier tous ceux ou celles qui se sont joints à nous lors de notre **réception et présentation** portant sur les efforts de marketing accrus au profit des fabricants de produits laitiers et des transformateurs alimentaires. C'était une grande occasion de se côtoyer et de s'informer des deux nouveaux fonds d'aide lancés par la CCL, à savoir le Fonds d'accès direct et le Fond d'aide à l'innovation.

Innovation côté laitier

La CCL a lancé deux nouveaux fonds ou programmes de soutien technique pour faire bénéficier aux fabricants de produits laitiers et alimentaires de l'expertise nécessaire au développement de produits novateurs.

Le **Fond d'accès direct** permet aux fabricants de consulter à titre gratuit et limité des centres et experts reconnus en technologies alimentaires.

Le **Fonds d'aide à l'innovation** apporte du soutien financier (plafonné à 25 000 \$ par projet) et de l'expertise dans les domaines clés : développement et analyse produits, essais pilotes, emballage, transfert technologique et reformulation de produits.

Pour tout complément d'information, contactez Shana Bailey au (613) 792-2035 ou 1-866-366-0676, sbailey@agr.gc.ca. Visitez aussi www.ingredientslaitiers.ca.

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