



Édition novembre 2005

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

Classe lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autre de Solides (\$/Kg)
5 (a)	4.7395	5.8341	0.3994
5 (b)	4.7395	2.1574	2.1574
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?

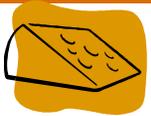
Édifice 55, Promenade de la CCN
Ferme expérimentale centrale
960, avenue Carling
Ottawa (Ontario) K1A 0Z2
Tél. : (613) 792-2000
Sans frais : 1-866-366-0676
Télé. : (613) 792-2009

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

Site Web : www.ingredientslaitiers.ca



Avis aux fabricants canadiens de fromages



Si ce n'est déjà fait, faites une visite dès aujourd'hui sur notre site **INGREDIENTSLAITIERS.CA** où *Le Forum des Spécialistes* vous fera découvrir dans les éditions de **juin** et d'**octobre 2005** les fromages du monde très demandés mais peu disponibles. Pour votre convenance, cliquez ici http://www.milkingredients.ca/DCP/article_e.asp?catid=528&page=1961

Ces articles vous renseignent également sur le **fonds d'aide à l'innovation** créé par la Commission canadienne du lait pour apporter du soutien technique et financier aux transformateurs canadiens, primaires et secondaires, qui innovent dans les domaines de la fabrication et de l'utilisation de produits laitiers.

En un mot, vos idées de produits, mariées à notre soutien financier, aideront à satisfaire la demande des consommateurs très friands de produits laitiers et d'aliments ethniques.



Pour en savoir plus ou recevoir une copie
imprimée ou électronique de ces articles,
communiquez avec Shana Bailey au
Tél. : (613) 792-2035
Courriel : sbailey@agr.gc.ca



Pleins feux sur...

Notre communauté

La section « Notre communauté » du site **INGREDIENTSLAITIERS.CA** a pour but de faire connaître les établissements des sciences et technologies de l'alimentation qui contribuent de façon importante à la réalisation des initiatives du *Programme de marketing du lait* de la Commission canadienne du lait en partageant leur expertise technique, particulièrement en ce qui a trait au **Fonds d'accès direct** et au **Fonds d'aide à l'innovation**.

Visitez http://www.milkingredients.ca/dcp/article_f.asp?catid=142
pour des profils sur les établissements canadiens
des sciences et technologie de l'alimentation.

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