

INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition janvier 2006

Avis concernant les prix de la classe spéciale 5(c)

Les prix actuels des composants offerts aux détenteurs de permis 5(c) demeureront en vigueur jusqu'au 31 janvier 2007, soit 2,00 \$/Kg pour les solides non gras et 3,37 \$/Kg pour la matière grasse.

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : février 2006

Classe lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autre de Solides (\$/Kg)
-------------	---------------	------------------	--------------------------

5 (a)	3.8485	5.7678	0.4495
-------	--------	--------	--------

5 (b)	3.8485	2.1536	2.1536
-------	--------	--------	--------

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.qc.ca.

Les ingrédients laitiers et leurs applications dans les aliments transformés

Venez nous rejoindre dans la belle Île-du-Prince-Édouard pour un séminaire centré sur **les applications des ingrédients laitiers dans les aliments transformés**.

Ce colloque aura lieu à Charlottetown, à l'hôtel Best Western, le **mardi 31 janvier 2006** et proposera une brochette de conférenciers invités dont Mark Lalonde (Commission canadienne du lait), Selwyn Joseph (Highliner Foods), Kevin Flanagan (McCain Foods), Helen Bishop MacDonald (nutritionniste, Nutrisphere), Jim Smith (Centre de technologie de l'Île-du-Prince-Édouard).

Ce séminaire se veut une occasion unique pour en savoir davantage sur l'industrie, en particulier les ingrédients laitiers, et les avantages que votre entreprise pourront en tirer grâce au financement R&D et au soutien technique d'experts. De plus, vous aurez de nombreuses possibilités de réseautage, notamment lors de la réception Vin et fromage qui se tiendra au profit des participants le **lundi 30 janvier 2006 à 19 h**.

Droits de participation

Inscription anticipée (avant le 15 janvier) : 75 \$ + 7 % TPS

Inscription après le 15 janvier : 95 \$ + 7 % TPS

Information complémentaire :

Edward Charter,

Centre de technologie alimentaire de l'Île-du-Prince-Édouard

Téléphone : (902) 368-5912

Télécopieur : (902) 368-5549

Courriel : eacharter@gov.pe.ca

Inscription :

Janet Docherty,

Centre de technologie alimentaire de l'Île-du-Prince-Édouard

Téléphone : (902) 368-5226

Télécopieur : (902) 368-5549

Courriel : jvdocher@gov.pe.ca

Vous pouvez aussi télécharger le formulaire d'inscription sur

INGREDIENTSLAITIERS.CA

Organisé par :



PRINCE EDWARD ISLAND
FOOD TECHNOLOGY CENTRE
CENTRE DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD



Commandité par :

Canadian Dairy Commission
Commission canadienne du lait

ingrédientsLAITIERS.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