INGRÉDIENTS MAG EXPRESS

information interaction innovation

Édition mars 2006

Ingrédients laitiers et innovation produits

Il est encore temps de vous inscrire au Colloque *Ingrédients laitiers et innovation de produits* qui se tiendra le **23 mars 2006** au Guelph Food Technology Centre, Guelph, Ontario.

Pour plus de renseignement, visitez la section *Actualités* du site web www.ingredientslaitiers.ca .

Pour vous inscrire, communiquez avec le GFTC, **tél. :** 519.821.1246, **téléc. :** 519.836.1281, ou visitez leur site web www.gftc.ca

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

Classe de lait	M. G. ($/Kg)	Protéine ($/Kg)	Autre Solides ($/Kg)
5 (a)	3.4115	5.0791	0.5224
5 (b)	3.4115	1.8639	1.8639
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.

Ingrédients laitiers dans la transformation alimentaire

Le colloque **Ingrédients laitiers dans la transformation alimentaire** se tiendra à Leduc, en Alberta, le **lundi 10 avril 2006**. Parrainé par la Commission canadienne du lait, ce colloque d'une journée verra intervenir des experts qui feront le point sur les recherches techniques et commerciales et aborderont les problèmes auxquels sont confrontés les fabricants de produits laitiers et les transformateurs secondaires qui utilisent des ingrédients laitiers. Les avantages, les défis et les possibilités qui se rattachent à l'utilisation des ingrédients laitiers de même que les applications finales seront examinés.

Intervenants de marque

- Mark Lalonde, CCL
- Helen Bishop MacDonald, Nutrisphere
- Nora Lee, Santé Canada
- Jonathan Avis, Saxby Foods
- Jacqueline Martin-Lopez, Centre de développement de l'industrie de la transformation des aliments de Leduc
- Philip Clark, Dairy Ingredients Group of Australia
- Brad McKay, Parmalat
- Dr Lech Ozimek, Université d'Albert
- Marcela Cota, Vitalus

Information

Shana Bailey
Agente de marketing
Commission canadienne du lait
1-866-366-0676
sbailey@agr.gc.ca

Inscription

Ag-Info Centre
Sac postal 600
Stettler (AB) T0C 2L0
ATTN : Colloque sur les ingrédients laitiers
Téléphone : 1-800-387-6030
Télécopieur : (403) 742-752

Organisé par : Alberta Agriculture, Food and Rural Development; Alberta Milk

Commandité par : Commission canadienne du lait / Canadian Dairy Commission; ingrédientsLAITIERS.ca

Attention aux membres d'INGRÉDIENTSLAITIERS.CA :

Nous invitons tous les membres du site à ouvrir une session dès aujourd'hui dans la section qui leur est réservée afin de prendre connaissance des **nouveaux outils** qui leur sont offerts. Une fois sur le côté des membres, cliquez sur le bouton **Info : Permis PPCSL** pour accéder aux nouveaux outils intitulés *Renseignements à l'intention du détenteur de permis* et *Avez-vous perdu votre permis ?*

Grâce à l'outil ***Info : Permis PPCSL***, vous pouvez voir une liste complète des ingrédients laitiers admissibles sous le Programme, simplement en inscrivant un numéro de permis.***Avez-vous perdu votre permis*** ? Remplissez les champs du formulaire électronique et nous vous ferons parvenir votre permis par télécopieur, courrier ou courrier électronique dans un délai de 2 jours ouvrables.

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