



Édition juillet 2006

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

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

5 (a)	3.0536	4.8242	0.3180
-------	--------	--------	--------

5 (b)	3.0536	1.6582	1.6582
-------	--------	--------	--------

5 (c)	3.3740	2.0000	2.0000
-------	--------	--------	--------

Les prix des classes 5 (a) et 5 (b) 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
ingrédients@agr.gc.ca

Site Web :
www.ingrédientslaitiers.ca

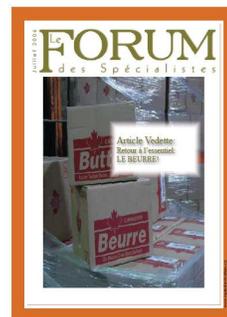
Retour à l'essentiel : le beurre

L'édition de juillet 2006 du Forum des Spécialistes est maintenant disponible sur le site ingrédientsLAITIERS.ca!

Le beurre! Riche et crémeux. Un luxe pour certains, un incontournable pour d'autres. Peu importe le point de vue, le beurre est ce qu'il y a de mieux et non seulement à cause du goût. Le beurre est aussi riche en vitamines, minéraux et autres importants éléments nutritifs.

Les transformateurs de produits alimentaires savent que de nos jours, les consommateurs se préoccupent davantage de leur santé et choisissent des ingrédients sains et naturels. Le beurre en est un parfait exemple.

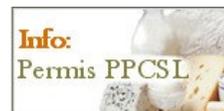
Pour plus d'information sur les avantages de l'utilisation du beurre et les tendances actuelles, veuillez lire l'édition de juillet 2006 du *Forum des Spécialistes*.



Avis important aux détenteurs de permis de classes spéciales de lait

Ouvrez une session dans l'espace réservé aux membres ! Le site INGRÉDIENTSLAITIERS.ca vous propose une **nouvelle rubrique sur les services destinés aux détenteurs de permis du PPCSL** !

Une fois connecté, cliquez sur le bouton **Info : Permis PPCSL** pour accéder aux nouvelles options « **PPCSL : Renseignements à l'intention du détenteur de permis** » et « **Avez-vous perdu votre permis ?** ».



Info : Permis PPCSL

Cet outil permet au fabricants de produits laitiers et aux détenteurs de permis d'afficher, une fois avoir saisi le numéro de permis, une liste d'ingrédients laitiers qui se rattachent au permis.

Avez-vous perdu votre permis ?

Cet outil est conçu pour le récupérer par télécopieur ou par courrier ordinaire ou électronique. Il suffit de remplir le formulaire en ligne. Un délai de deux jours ouvrables est à prévoir !

Devenir membre

Visitez le site http://www.milkingredients.ca/dcp/register_e.asp.

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