



Édition octobre 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 juillet 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 : novembre 2006

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

5 (a)	3.4921	4.9639	0.4187
-------	--------	--------	--------

5 (b)	3.4921	1.7388	1.7388
-------	--------	--------	--------

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.

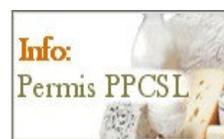
Pour les questions relatives au Programme de permis des classes spéciales de lait ou aux permis, prière de communiquer avec Paula Harvey de Finances et opérations, au (613) 792-2057 ou par courriel à [pharvey@agr.gc.ca](mailto:pharvey@agr.gc.ca).

[www.ingredientlaitiers.ca](http://www.ingredientlaitiers.ca)

## Rappel aux détenteurs de permis de classes spéciales de lait

Ouvrez une session dans l'espace réservé aux membres ! Le site [INGREDIENTSLAITIERS.CA](http://INGREDIENTSLAITIERS.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 aux fabricants de produits laitiers et aux détenteurs de permis d'afficher, après 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](http://www.milkingredients.ca/dcp/register_e.asp).

## 18<sup>e</sup> Edition ZIP TECHNOLOGIQUE Nouveautés dans le domaine des produits laitiers

**Cintech**  
AGROALIMENTAIRE

Le 2 novembre 2006

De 13 h à 17 h

Club de Golf de Saint-Hyacinthe  
3840, boulevard Laurier Ouest  
Saint-Hyacinthe (QC)

Pour de plus amples renseignements : (450) 773-8579

- Valorisation de sous-produits laitiers par procédés électromembranaires  
M. Laurent Basinet, Professeur, Université Laval
- Financement : Programme de la Commission canadienne du lait (CCL)  
M. Charles Boisvert, Champion de l'innovation, CCL
- Les bienfaits santé des produits laitiers : Des nouvelles données  
Mme Ariane Fortier, Diététiste, Les Producteurs laitiers du Canada
- Ingrédients laitiers (Conférence en anglais)  
Mme Janice Cox, Directrice, développement des affaires, Parmalat Canada

Les ingrédients laitiers...bons pour la santé et dans vos recettes !  
Pour plus d'information, rendez-vous sur [INGREDIENTSLAITIERS.CA](http://INGREDIENTSLAITIERS.CA)

