

INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition novembre 2007

Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : décembre 2007

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
5(a)	3.0297	8.4711	0.5071
5(b)	3.0297	4.0537	4.0537
5(c)	4.2402	4.2804	4.2804

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.ingredientslaitiers.ca

COLLOQUE SUR LES INGRÉDIENTS LAITIERS

VANCOUVER, LE 31 JANVIER 2008

COMMISSION CANADIENNE DU LAIT

Les bons produits laitiers et alimentaires dépendent des ingrédients ayant servi à leur formulation et à leur fabrication. Le goût, la fonctionnalité et les apports à la santé sont les facteurs déterminants dès lors que l'on veut confectionner des produits qui gagneront les faveurs des baby-boomers, des sportifs, des passionnés de la récréation et d'une population ethnique en croissance.

Pour demeurer concurrentiels et rentables sur le marché, et ce en proposant des aliments adaptés — prêt-à-servir, produits laitiers enrichis et formulations nutraceutiques —, les fabricants doivent se tenir à jour des découvertes dans les domaines aussi divers que la science, la technologie et le marketing.

Ne manquez pas cette occasion unique de venir apprendre et partager vos idées avec les experts en sciences alimentaires et en marketing ainsi qu'avec vos partenaires et collègues de l'industrie. Vos clients ne pourront qu'en bénéficier.

Conférenciers et sujets

Un groupe d'experts en sciences alimentaires et nutrition, démographie, produits innovateurs et aliments fonctionnels fera connaître aux participants l'état de l'art dans tous ces domaines.

- | | |
|---|---|
| • Isabelle Neiderer,
Producteurs laitiers du Canada | Technologie laitière et nutrition |
| • Peter Jones (Ph.D.),
Université du Manitoba | Aliments et ingrédients fonctionnels |
| • Rebecca Robertson,
Université de la Colombie-Britannique | Transfert de savoir et de technologie
alimentaires |
| • Ralph Ashmead,
Serecon, Consultants en Marketing | Aliments ethniques et débouchés |
| • MaryAnne Drake,
University of North Carolina | Ingrédients laitiers secs ou saveurs potentielles |
| • Gail Barnes (Ph.D.),
Dairy Management Inc. | Produits laitiers et innovation |
| • Krista Faron,
MINTEL Inc. Consultants en Marketing | Lancement de nouveaux produits
dans le monde |
| • Mark Lalonde,
Commission canadienne du lait | Programmes d'aide à l'innovation |

Parrains

Commission canadienne du lait
BC Food Processors Association
BC Milk Board
UBC Food Information Service (FIS)
Western Canadian Functional Food
& Natural Health Product Network

Lieu du colloque

Marriott Vancouver Airport Hotel
7571 Westminster Hwy
Richmond (Colombie-Britannique)
(877) 323-8888
www.vancouverairportmarriott.com

S'informez et téléchargez une brochure du séminaire :

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

