

# INGRÉDIENTS MAG EXPRESS



information interaction innovation

Édition décembre 2007

## Prix des classes spéciales de lait 5(a), (b) et (c) pour le mois de : janvier 2008

Classe de lait	M. G. (\$/Kg)	Protéine (\$/Kg)	Autres solides (\$/Kg)
-------------------	------------------	---------------------	------------------------------

5(a)	2.9960	8.6647	0.5405
------	--------	--------	--------

5(b)	2.9960	3.7910	3.7910
------	--------	--------	--------

5(c)	4.3358	3.7556	3.7556
------	--------	--------	--------

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).

## 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](mailto:ccl-cdc@agr.gc.ca) ou  
[ingrédients@agr.gc.ca](mailto:ingrédients@agr.gc.ca)

**Site Web :**  
[www.ingrédientslaitiers.ca](http://www.ingrédientslaitiers.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.

**Inscrivez-vous dès aujourd'hui ! Le nombre de places est limité.**

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

### Parrains

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

### Lieu du colloque

**Marriott Vancouver Airport Hotel**  
7571 Westminster Hwy  
Richmond (Colombie-Britannique)  
(877) 323-8888  
[www.vancouverairportmarriott.com](http://www.vancouverairportmarriott.com)

**Pour obtenir un complément d'information ou télécharger une brochure sur le séminaire, rendez-vous sur**

**ingrédientsLAITIERS.ca**

**Pour vous inscrire, composez le 1-877-356-1660 ou le 604-871-0190**

**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